



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RENKLİ PIZZALAR

- 2 adet ekmek hamuru
- 50 gram yağ
- 1 kahve fincanı domates püresi
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı yağ
- Üzeri için;
- 1 kahve fincanı siyah zeytin
- 2 adet sivri biber
- 5-6 adet parmak sosis
- 1 adet dolmalık sarı biber

Hazır ekmek hamurunu hamur yoğurma kabına alın. Oda ısısında yumuşatılmış margarin ekleyip yoğurun.

Üzerini bir bezle örtüp 15 dakika bekletip tekrar yoğurun.

Domates püresi, toz kırmızıbiber ve yağı bir kasede karıştırın.

Hamuru dört eşit bezeye ayırın. Tatlı tabağı büyüklüğünde 2 santim kalınlığında açıp yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika kadar pişirin.

Domates püresi sürün ve malzemelerle çeşitlendirerek süsleyin. Tekrar fırına verip pizzalar kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.
