



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PİZZA

5 gram yaş maya
600 ml su
1 kg un
1 yemek kaşığı tuz
Sos için:
400 gram rendelenmiş domates
1.5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı fesleğen
Yarım Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
Üzeri için:
240 gram acılı dana salam
500 gram mozzarella peyniri
Yarım acı kırmızı biber
1.5 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı

Sos için gereken tüm malzemeyi bir kase­nin içinde karıştırın. Hamur için mayayı oda ısısında suyla karıştırın. Unu ilave edin. 5 dakika yoğurup tuzu ekleyin. Elastik ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika kabarmaya bırakın. Hamuru 220-230 gramlık bezelere ayırın. Üzerini kapatıp, oda ısısında 6-8 saat, iki katına çıkıncaya kadar dinlendirin. 1 adet bezeyi ara sıra unlayarak ve elinizle 28 cm çapında açın. Fırın tepsinine yerleştirip üzerine sosun 1/4'ünü yayın. Önceden ısıtılmış 250-300 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerine salam, peynir, biber yerleştirip yeniden fırına verin ve 3 dakika daha pişirin. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip sıcak olarak servis yapın.

