



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI PIZZA

- 5 su bardağı un
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 ılık su
- 5 su bardağı kuru maya (tepeleme)
- 1 tatlı kaşığı tuz (tepeleme)
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı domates (rendelenmiş)
- 2 adet kaşar peyniri
- 5-6 dilim salam

İlk olarak pizza hamurumuz yapılacak. Bir kase içerisine 1.5 su bardağı ılık su, şeker ve aktif kuru maya konulacak, karıştırılacak. Karışım 10 dakika dinlendirilecek. Hamur yoğurma kabı içerisine 5 su bardağı un elenerek konulacak. Un orta yerinden havuz gibi açılacak. 1 tatlı kaşığı tuz havuzun kenarlarına serpilecek. Kase içerisindeki maya havuzun içerisine boşaltılacak. Üzerine 5 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edilecek. Hamur yoğurma yöntemlerine uygun olarak pürüzsüz bir hamur yoğrulacak. Yoğurulan hamur kişilik porsiyonlar olarak bezelere bölünüp unlu bir tezgahta açılacak. Yağlanmış fırın tepsisine hamurlarımız koyulup üzerine rendelenmiş domates sosumuz eklenecek. Üzeri sosis, salam, mısır ve kaşar ile donatılacak. 25 dk 170 C fırında pişirilecek.
