



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALAMLI PIZZA

1 ölçü pizza hamuru  
½ fincan domates püresi, ezmesi  
200 g çok ince kıyılmış veya rendelenmiş kaşar  
2-3 kaşık sızma zeytinyağı  
8 dilim salam

Salamların ince dilimlenmiş olmasına dikkat ediniz.

Kaşarı çok ince kıyınız (julienne doğrayabilirsiniz.)

Sosu hazırlayınız. Sosunu kullanmadan önce soğutunuz.

Eğer dondurmuş olduğunuz hamuru kullanacaksanız, bir gece önceden buzdolabına alınız. Pizza yapımından 1 saat öncede ılık odaya alınız.

Yeniden hamur hazırlayacaksanız 1.öğrenme faaliyetinde almış olduğunuz bilgilerinizi hatırlayarak uygulayınız.

Hamur bir ölçü dondurulduysa kullanmadan 1-2 saat önce hamuru çözdürmek üzere dondurucudan ılık ortama çıkarınız.

Hamurun kulak memesi yumuşaklığında olmasına dikkat ediniz.

Hamuru 3 mm. incelikte açınız.

Pizza kalıbına yayınız.

Pizza kalıbını önceden yağlayınız.

Sosu hamurun üzerine iyice yayınız.

Peyniri sosun üzerine serdikten sonra zeytinyağını iyice dağıtmaya özen gösteriniz.

Üzerine sosunu sürünüz.

Sosun üzerine peyniri serpiniz.

Zeytinyağı peynirin üzerine çiselenerek iyice dağıtınız.

Pizzayı 250 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişiriniz.

Fırından alarak üzerine salam dilimleri yerleştiriniz.

Salamandrada ya da fırının ızgarasında 2-3 dakika daha bekletiniz.

Pizzayı fırından alırken altın sarısı renkte olmasına dikkat ediniz.

Eğer pizza fırınında pişirmiyorsanız süreye ve ısıya dikkat ediniz.

Sıcak olarak servis yapınız, ikinci kez ısıtılmamasına dikkat ediniz.

Sos, ketçap ve mayonezle servis yapınız