



## SALÇA SOSLU TULUM PEYNİRLİ TEPŞİ PIZZASI

- 4 bardak un
- 1 paket kuru maya
- 1 bardak sulu yoğurt
- 3 kaşık margarin
- 3 közlenmiş biber
- 2 kaşık domates salçası
- 1 kaşık kekik
- 1 çay k kimyon
- Üzeri için:
- 1 bardak tulum peyniri

Un, tuz ve mayayı karıştırıp ortasını açın. Yoğurt ve erimiş yağı katıp yoğurun. Sos için közlenmiş biber, salça, kimyon, kekik ve yağı rondoda karıştırın. Hamuru tepsi kadar açıp içine yerleştirin. Üzerine sosu sürüp tulum peynirini serpin. 240 derecede 15 dk pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 25.04.2020