



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYALI PİZZA

1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket instant maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
Harç için:
1 kutu sardalya konservesi
8 dilim salam
10-12 adet siyah zeytin
Sos için:
3 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı şeker
Üzeri için:
1,5 su bardağı rende kaşar

Ilık su, maya şeker karıştırılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir, kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra fırın tepsisi büyüklüğünde açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine sos karışımı sürülür. Ardında kibrit çöpü şeklinde doğranmış salamlar yerleştirilir. Çekirdeksiz zeytinler serpilir. En son parçalara ayrılmış sardalyalar konur. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Pişmesine yakın fırından alınır, kaşar serpilir, tekrar fırına verilir. Kaşar eriyene dek pişirilir.