



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİZZA

<https://acunn.com>

Hamur için:

- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 paket instant(kuru) maya
- 1 şeker kaşığı şeker
- 1 şeker kaşığı tuz
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Aldığı kadar un

Sosu için:

- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Kekik

Sarımsak

Üzeri için:

- 2 domates
- 4 adet sivri biber
- 2 adet kapya biber
- Bir kase zeytin
- Mısır
- Kaşar peyniri

Yoğurma kabına ılık suyu instant mayayı yeni ve şekerini koyup 10 dakika dinlendiriyoruz.

Daha sonra unu sıvı yağı ve tuzu koyarak yoğuruyoruz. Bir saat dinlenmeye bırakıyoruz.

Hamur dinlenirken harç malzemelerini doğruyoruz zeytinlerin içini çıkararak dilimliyoruz kaşarı rendeliyoruz.

Daha sonra sos için salça sıvı yağ biraz ılık su tuz kekik ve sarımsağı karıştırıyoruz.

Hamuru iki parçaya bölüp tepsilere yayıyoruz. Üstüne salçalı sosa sürüp kaşar peyniri dışında malzemelerimizi ekleyip, tuz ekliyoruz.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırına veriyoruz. Yaklaşık 15-20 dakika yeterli oluyor.

Malzemeler piştikten sonra rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip bir 5 dakika daha pişiriyoruz. Pizzamız servise hazır.



