



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİZZA

2.5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
5 adet mantar
Sivri biber
2 adet domates
4 yaprak fesleğen
2 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı süt

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine unu, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Kuşkonmazları da ince ince kıyın. 4 dakika kadar suda haşlayıp süzün. Hamuru kabarıncaya unlanmış tezgâhta incecik hamurlar yapıp, ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Mantarları, sivri biberleri, domatesleri dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın. Hamur açmak istemeyenler yuvarlak lavaşı kullanabilirsiniz.