



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEVİMLİ SURATLI PİZZALAR

Eğlenceli Tarifler  
Sağlıklı Minikler

250 gr un  
160 ml ılık su  
4 gr kuru maya  
1 çay kaşığı toz şeker  
2 çorba kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı  
100 gr kaşar peyniri, rendelenmiş  
1 küçük domates  
Kırmızı dolmalık biber  
Sarı dolmalık biber  
Havuç  
Kabak  
Çeri domates, dilimlenmiş  
Dilimlenmiş zeytin  
Maydanoz  
Tuz, kekik

Ilık su, maya, toz şeker ve bir kaşık Komili Sızma Zeytinyağını bir kavanozda karıştırıp birkaç dakika bekletin. Unu ve tuzu eleyerek yoğurma kabına alın. Üzerine sıvı karışımı ekleyip homojen bir hamur yoğurun. Hamuru top haline getirip unlanmış kaba yerleştirin. Üzerini nemli bezle örtüp 2 katı hacme erişene kadar bekletin. Domatesi bir kaşık Komili Sızma Zeytinyağı, bir tutam tuz ve kekik ile rondodan geçirin. Kırmızı ve sarı dolmalık biberlerden, havuçtan, kabakların yeşil kabuk kısımlarından burun, göz ve ağız yapmak için uygun parçalar kesin. Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp unlanmış tezgaha merdane ile daire şeklinde açın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine birer kaşık domates sosu sürün, rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. Biberler, havuç ve kabak ile arzu ettiğiniz şekilde burun ve ağız yapın. 180°C fırında kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirip fırından alın. Dilimlenmiş zeytinler ve maydanozla saçları, çeri domateslerle gözleri tamamlayıp servis edin.

