



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK PIZZA

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta ya da bir adet bazlama ekmeği
Üzeri için:
8 adet domates
4 yaprak biberiye
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı süt

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, 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 kabarmış unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Ya da hiç hamur yoğurmadan bazlama ekmeğini ikiye bölüp, üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Beyaz peyniri, domatesleri dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.

