



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ KÜÇÜK PİZZALAR

6 adet AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS / KOKTEYL

500 g un

30 g maya

12 g tuz

20 g toz şeker

70 ml ayçiçek yağı

150 ml süt

150 ml su

4 adet yumurta sarısı

Taze kekik

1 AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS leri dilimleyin.

2 Unu, mayayı ve tuzu derin bir kaba alıp karıştırın.

3 Diğer tüm malzemeleri ekleyip yoğurun.

4 Hazırlanmış hamuru üstü kapalı olarak bir müddet dinlendirin.

5 Dinlenen hamur önce küçük ve orantılı bezeler haline getirin.

6 Oda sıcaklığında 10 dakika mayalandırın.

7 Bezelerin ortasına AYTAÇ - PİLİÇ SOSİS leri yerleştirin ve bastırın.

8 Pizza hamurun kenarlarına yumurta sarısı sürün, taze kekik serpin.

9 Isınmış fırında 175 C yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

