



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MİNİK PİZZALAR

Malzeme:

- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 + 1/2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 6 adet kiraz domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- taze kekik
- 8 adet kokteyl sosis
- Tuz
- kekik

Hamur için önce bir su bardağına mayayı koyun. Üzerine tozşeker, tuz ve ılık suyu ilave edip karıştırın. Bardağın ağzını bir çay tabağı veya ufak bir kapakla kapatın, mayalanmaya bırakın. Bu sırada domatesleri yıkayıp, halka halka doğrayın. Sosisleri uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Maya kabarmaya başladığında derin bir kaba alın. Üzerine unu ilave edip yoğurun. Hamur yumuşak bir kıvamda gelince üzerini kapatıp bir süre bekletin. Bu sırada sos tenceresinde salça, zeytinyağı ve biraz su ile sos hazırlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp elinizle açın. Hamurları yağlanmış tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Hamurların üzerine fırça ile sos sürün. Domatesleri ve sosisleri hamurların üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pizzalar altın sarısı renk alana kadar pişirin. Kekikle süsleyip servis yapın.