



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ PİZZA

- 1 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 küçük yaş maya
- 5 su bardağı un
- Yarım su bardağı ilik su
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 buçuk su bardağı konserve mısır
- 1 kase doğranmış mantar
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı ketçap
- 2 yemek kaşığı siviyağ
- 10 adet yeşil zeytin
- 2 adet kırmızı biber
- 1 2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 kase doğranmış sosis

Önce mayayı ilik suda eritin ve unun ortasını açın, sütü ve margarin tuzu mayalı suyu ekleyin, hamuru yoğurun, daha sonra malzemeleri ince ince kişin ve hamuru 3 cm kalınlığında acın, üzerine salça ve ketçabi ve sivi yağını bir kapta karıştırarak açılan hamura sürün, sotelenen tüm malzemeye tuzunu da ekleyin ve hamurun üzerine yayın, 20 dakika kadar 175 dereceli fırında pişirin, en son kalan 5 dakkada ise kaşar rendesi peynirini üstüne setpin ve yine fırına sürün, peynirler eriyince çıkarın ve ilik servis yapın.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 16.05.2020