



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SANDAL PİZZA

25 gr margarin
5 su bardağı un
1 çay bardağı yogurt
2 adet yumurta akı
1 su bardağı ılık süt
1 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz, şeker
25 gr sos
4 adet sivri biber
2 adet domates püresi
5 gr kekik

Süte mayayı ilave edip eritin. 10 dakika bekletin. Unu derin bir kaba alın. Toz şeker ve tuzu ilave edip karıştırın. Unun ortasını havuz şeklinde açıp mayalı süt, yogurt, oda ısısında yumuşatılmış yağı ve yumurta aklarını ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Ilık bir ortamda mayalanması için 45 dakika bekletin. Sosisleri ve biberleri doğrayın. Yağı tavaya aktarın. Biberleri ve sosisleri tavaya alıp 2-3 dakika soteleyin. Domates püresini de ekleyip birlikte pişirin. Sos suyunu çekince arzu ettiğiniz baharatları (kekik, tuz, karabiber) ilave edip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Hamurdan cevizden biraz daha küçük bezeler koparın. Elinizle sandal şekli verin. Ortalarına birer kaşık iç harçtan paylaşın. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirin. Kenarlarına yumurta sarısı sürün. Mayalanması için 20 dakika bekletip 160 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.

