



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ VE FESLEĞENLİ PİZZA

Malzeme:

İç Malzeme için :

2 adet domates

1 çorba kaşığı domates salçası

250 gram mozzarella peyniri

5-6 dal fesleğen

1 tatlı kaşığı Tuz

1 çay kaşığı toz şeker

6-7 adet sosis

Hamuru için :

3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı su

1 kahve fincanı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

30 gram Bizim Mutfak Margarin

bir tutam toz şeker

1 çay kaşığı Tuz

1 tatlı kaşığı yaş maya

Pizza hamuru için hamur malzemesinin tümünü karıştırıp yumuşak bir hamur haline getirin. Hazırladığınız hamurun üstünü kapatarak yarım saat dinlendirin. İç malzeme için domatesleri rendeleyin, mozzarella peynirini küçük küçük doğrayın, sosisleri zar şeklinde doğrayıp tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Dinlenmiş pizza hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerinde açın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine yerleştirin. Sosisli iç malzemeyi hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kurutmadan 20 dakika kadar pişirin. Fırından alın, kare şeklinde dilimleyip hemen servis yapın.

[ML® Sosisli Pizza için tıklayın](#)