



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STUFFED CRUST PIZZA

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 75 gr margarin
- 1 su bardağı ılık su
- 400 gr kaşar peyniri
- 4 adet sosis
- 2 çay kaşığı kekik

Mayayı ve şekerini 1 su bardağından az ılık suda güzelce eritin.

2 su bardağı unu hamur kabınıza döküp ortasını havuz şeklinde açın ve tuz ekleyin.

Hazırladığınız eritilmiş margarin, maya ve şeker karışımını da ekleyip yoğurma işlemine geçin.

Yoğurma sonrası hamurunuzu 30 dk bekletmeye alın. Fırın tepsinizin iç kısmını hafif yağlayın. Hamura elinizle veya merdane ile açarak tepsiye yerleştirin, kenarlarına bir miktar peynir dolduracağınız için hamurun tepsi kenar duvarına taşması lazım. Ardından ortasına küp doğranmış sosis, kekik ve rendelenmiş kaşar peynirini tepsi kenarlarına yayın ve taşan hamuru içe doğru kenarlık yapın.

220 derecede yaklaşık 30 dakika kadar pişirin.