



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU DOMATESLİ PİZZA

2.5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 su bardağı süt
Üzeri için:
6-7 dilim sucuk
3 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
2 çorba kaşığı süt
4-5 adet çekirdeksiz zeytin
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kabin içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarıncaya unlanmış tezgâhta küçük hamurlar yapıp, ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Rendelenmiş peyniri ya da arzu ettiğiniz malzemeleri ve domatesleri dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 16.05.2020