



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU PEYNİRLİ MİNİ PİZZA

2 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 kahve fincanı ılık su  
1 çay bardağı zeytinyağı

Tuz

Üzeri için:

1 çay bardağı domates püresi  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
20 dilim sucuk

Maya, ılık su ve şekeri çukur bir kaptaki karıştırılır. Oda ısısında 5 dakika bekletilir. Unu eleyip mutfak robotunun haznesine ilave edilir. Tuz, zeytinyağı ve mayalı karışımı ekleyip mutfak robotunda karıştırılır. Hamuru alıp elimizde yuvarlayarak şekil verilir. Bir kaba alıp üzerini nemli bezle örtüp iki kat oluncaya kadar bekletilir. Eğer mutfak robotunuz yoksa elimizle yoğuralım. Hazırladığımız pizza hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır. Merdaneyle çay tabağı büyüklüğünde açılır. Üzerlerine domates püresi sürüp rendelenmiş kaşar peynirini serpelir. Dilediğimiz sucuk, sosis gibi malzemeleri pizza hamurunun üzerine ekleyelim. 170 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirelim. Kıyılmış roka veya maydanoz yapraklarıyla süsleyip, servis yapalım.

