



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PİZZA

2,5 - 3 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
Üzeri için:
3 çorba kaşığı salça
2 çay bardağı süt
1 adet soğan
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
100 gram sucuk

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 kabarmış unlanmış tezgahta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine salça ve sütü karıştırıp sürün. Beyaz peyniri ya da arzu ettiğiniz malzemeleri ve halka şeklinde dilimlenmiş soğanı dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "lezzet doktoru" tarafından gönderildi. 16.01.2018