



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU PİZZA

- 1 kantal sucuk
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 adet orta boy domates
- 2 adet sivri biber
- 1 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri

Mayayı ılık bir bardak suda ezin. İçine bir tatlı kaşığı şeker ilave edin. 3 bardak unu eleyerek ortasını açın. İçerisine tuz, bir fincan zeytinyağı ve sulandirdiğiniz mayayı ekleyerek kulak memesi yumusaklığında bir hamur yogurun. Hamuru ılık bir yerde iyice kabarana kadar bekletin. Mayalanma işi bitince yumurtadan büyük parçalar koparıp, merdane yardımı ile yarım santim kalınlığında açın. Üzerine zeytinyağı sürün. Açtığınız hamur üzerine halka halka doğranmış sucukları dizin. Ufak doğradığınız domatesi, biberi serpiştirin. Kasar peyniri de rendeleyerek üzerlerine ekleyin. Yağlanmış tepsiye koyup yarım saat kadar dinlendirin. Sonra fırında pisirip sıcak olarak servise sunun.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 28.04.2017