



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU PİZZA

10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
Üzeri için:
1 kilo domates
5 adet yeşil zeytin
150 gram kaşar peyniri
1 adet sarı dolmalık biber
Arzu ettiğiniz kadar sucuk

Hamuru için mayayı ılık sütün içinde 15 dakika bekletin. Üzerine unu, şekerini, tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 25 dakika kadar bekletin. Hamuru kabarmaya istenirse 4 parça ya da 6 parçaya bölüp yuvarlak şekilde açın. Domateslerin çekirdeklerini alıp etli kısımlarını küp küp doğrayın. Diğer malzemeleri de aynı büyüklükte doğrayıp üzerine serpin. Fırına verirken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ya da taze peynir serpin. İrice dilimlenmiş sucukları da bolca üzerine yerleştirin ve 200 derecede 20 dakika pişirin.
