



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUCUKLU VE YUMURTALI PİZZA

500 g buğday unu  
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı  
2 çay kaşığı tuz (isteğe göre)  
300-350 ml ılık su  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Pizza malzemesi için:  
200 g sucuk  
2-3 sivribiber  
2 domates  
4 yumurta  
Sosu için:  
2 yemek kaşığı ketçap  
2 tatlı kaşığı zeytinyağı  
2 çay kaşığı sirke  
2 adet rendelenmiş domates  
1 dal taze kekik  
Bir tutam tuz  
Bir tutam karabiber

Pizza hamuru için buğday ununu hamur yoğurma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcının tamamını ekleyin. Tuzu ekleyip harmanlayın. Zeytinyağını ekleyip hafifçe karıştırın. En son kontrollü olarak ölçülü suyu yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda ısısında, mayalanması için 30-45 dakika dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamuru 1-2 yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alıp yeniden yoğurun. Hamurdan 4 eşit parça elde edin. Her hamuru avucunuzda toparlayıp merdane yardımı ile en fazla tatlı tabağı büyüklüğünde olacak şekilde açın. Hamurları yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Bu şekilde ikinci kez mayalanması için 45 dakika daha dinlendirin.

Pizzanın sosu için baharatı dışında tüm malzemeyi sos tenceresine aktarın. 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın, tuzunu ve baharatını ekleyip karıştırın. Sosunuz hazır.

Pizza hamurlarının üzerine hazırladığınız sostan sürün, küçük doğranmış biberleri, sucuğu ve ortasında yumurta kırmak için boş kalacak şekilde yerleştirin. Yumurtayı bu boşlukların içine dikkatlice kırın.

Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Fırından alın sıcak sıcak servis yapın.



