



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUSAMLI ZEYTİNLİ PİZZA

Oktay Usta

Hamuru için:

3 su bardağı un

yarım paket yaşmaya

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı sıvıyağ

su

Sosu için:

1 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

2 çorba kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

Civil peyniri

kaşar peyniri

susam

Karıştırma kabına 3 su bardağı unu alın.Unun ortasına yaşmayayı alın.Üzerine tuz,sıvıyağ ve ılık su ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.Hamuru merdane ile açın.Hamurun etrafına civil peynirini dizin.Pizzanın sosu için bir kapta domates salçasını,kekik,pul biber,karabiber,kimyon,zeytinyağı ilave ederek karıştırın ve bir sos elde edin.Sosu hamurun üzerine sürün.

Sosun üzerine parçalanmış civil peyniri,kaşar peynir rendesi ilave edin.Üzerine isteğe bağlı sarı çeri biber ekleyin. Fırın tepsisini yağlayın.Fırın tepsisine pizzayı alın. Pizzanın mayalanması için biraz bekletin.

Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.