



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ PİZZA HAMURU

350 gr. un  
25 gr. yaş maya  
1 su bardağı ılık su yada süt  
yarım çay kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz

Mayayı ve toz şekerini ılık su ile ezip 15 dakika bekletin. Yeterince tuz ve unun yarısını yavaş yavaş ilave edip, iyice karıştırın. Geri kalan unu da yavaş yavaş katıp yoğurmaya başlayın. Yoğurduğunuz malzemeleri kaba ve ele yapışması bitince, hamuru yoğurma kabından alıp, içini sıvıya ile yağladığınız bir kaba koyun. Üzerine nemli bez örtüp hamur iki misli kabarınca kadar mayalanmasını bekleyin. Mayalanan bu hamuru, kaptan alıp kabarıklığı sönüncüye kadar 1-2 dakika daha yoğurun ve hamuru 4 eşit parçaya bölün. Elde edilen bu hamur 25-26 santim çapında 4 adet pizza tepsisi içindir. Pizza tepsilerini yağlayıp, hamurları tepsilerin kenarlarına yapışacak şekilde yayın. Üzerine istediğiniz malzeme ile pizza yapabilirsiniz.

