



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ MİNİ PİZZA

Oktay Usta

yarım kg un
yarım paket yaşmaya
1 çay bardağı sıvıyağ
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tozşeker
alabildiği kadar ılık su
Harcı için:
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı su
4 çorba kaşığı tozşeker

Mini pizza için; yarım kg. un karıştırma kabının içine alınır. ortası havuz şeklinde açılır. ortasına maya, tuz, sıvıyağ alınır. ortası karıştırılır. Daha sonra kenarına toz şeker dökülür. Yumurta akı da ilave edilerek alabildiği kadar ılık su ile hamuru yoğrulur. Hamur kulak memesi kıvamında olmalı.
İç harcı için; tahin kaseye alınır, 1 çay bardağı su ve 4 çorba kaşığı tozşeker eklenerek karıştırılır. Hamur hazırlanınca ceviz büyüklüğünde yuvarlanır. Hamurlar yağlanmış tepsiye alınır ortası havuz şeklinde açılır. Yumurta sarısı sürülür. Havuzun içi tahinli karışımla doldurulur. En son üzerine tozşeker serpilerek önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında pişirilir.