



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAYLI PİZZA

5 yemek kaşığı tam buğday unu
2 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı yoğurt
Ilık su
Tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
Sos için:
1 adet domates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik
Üst malzeme:
Sucuk
1 adet domates
1 adet yeşil biber
Kaşar rendesi

Tam buğdayı ve nişastayı mayayı tuzu ve yoğurdu bir kaba alalım karıştırıp yoğurmaya başlayalım parmak uçları ile hamur katı olursa ılık su ilave edelim hamurumuz ele yapışan bir kıvamda olacak diğer un gibi olmayabilir bu çok normaldir . Ardından yoğrulan hamuru ağzını kapatıp yarım saat mayalandıralım. Mayalanan hamuru tezgahta tam buğday unu serpererek açalım fırın kabına alalım. Sosu için bir domatesi rendeleyelim. içerisine yağı tuzu kekiği ekleyip hamura sürelim. Üzerine sucuk biber domates ekleyip fırına verelim 200 derecelik fırında kenarları kızarana dek turalım ve pişen pizzaya kaşar rendesi serpip 5 dakika daha pişirelim.

