



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PİZZACIKLAR

<https://www.sabah.com.tr>

1,5 su bardağı un
10 gram maya
1 su bardağı ılık su
4 tatlı kaşığı toz şeker
Bir tutam tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2-3 dilim ananas
100 gram kiraz şekerlemesi

Öncelikle mayayı ılık suda bekletip kabartın. Un ve tuzu karıştırıp geniş bir kaba alın ve ortasını havuz gibi açın. Kabaran mayayı unun ortasına ekleyin. Toz şeker ve 1 çorba kaşığı ılık suyu ekleyip hamur yoğurun. 1 saat kadar dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamurları avucunuzun içinde yuvarlayıp hafifçe yassılaştırın. Ortasını parmağınızla hafifçe oyun. Hamurların oyuk kısmına 2 cm'lik küpler halinde doğranmış ananasları yerleştirin. Hamurları yalancı fırın tepsisine aralıklarla dizin. Kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirin.

