



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA PİZZA

1 su bardağı un
1/3 paket yaş maya
Yarım su bardağı su
Yarım çay kaşığı şeker
Yarım çay kaşığı tuz
3 adet mantar
3 adet zeytin
5 adet biber
Rendelenmiş peynir
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Şeker ile mayayı suda çözdükten sonra un ve mayayı karıştırarak yoğurun. Hamuru mayalanması için 30 dakika bekletin.

Bu sürede mantarları kesip zeytinleri çekirdeklerinden ayırın. Beklettiğiniz hamuru alıp elinizle incelterek açın. Geniş bir tavanızı zeytinyağıyla bulayın ve ısıtın. Pizza hamurunu tavaya yerleştirip kapağını kapatın, kısık ateşte 10 dakika pişirin. Sonra tüm malzemelerinizi üzerine yerleştirin. Orta ateşte 20 dakika daha pişirip servis edebilirsiniz.

