



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA PİZZA

1 kahve fincanı yoğurt
3 kahve fincanı un
1 yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Yarım bardak süt
1 tatlı kaşığı salça
1 kaşık tuz
2 kaşık sıvı yağ
Sosis
Zeytin
Biber
Sucuk
Küçük domates
Rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle bir kabın içerisine un, tuz, süt, kabartma tozu ve yoğurdu alıp güzelce karıştırın. Koyu kıvamda karışım elde ettikten sonra karışımı yağlanmış tavaya dökerek yayın. Burada önemli olan, karışım sulu olursa un, katı olursa süt ekleyin. Tavaya aldığınız karışımın üzerine sulandırılmış salça dökün. Üzerine de kaşar peynirin yarısını dökerek, hamurun üzerine üst malzemeleri dizin. Kalan kaşar peyniri üzerine ekleyin. Tavayı bir kapakla kapatarak 15 dakika kadar pişirin.

Not: Karışımı kaşıkla önceden yağlanmış teflon tavaya dökerek yaymayı unutmayın. Yayarken hamur hala yapışkan olur. Bunu çok dert etmeyin. Tavanın kapağını iyice kapatarak kısık ateşte pişirin. Yaklaşık 8 dakika sonra çatalla hamuru kontrol edin. Ayrıca spatulayla pizzanın altını kontrol edip havaya kaldırmayı da unutmayın.

