



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVADA PİZZA

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt (115ml)

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı toz şeker

1 paket kabartma tozu

2,5 su bardağı un (yavaş yavaş ekleyin)

Üzeri için:

Yarım kâse dolusu kaşar peyniri rendesi

Sucuk, yeşilbiber, kırmızıbiber, zeytin, mantar, konserve mısır

Sosu için:

Yarım yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı sıvı yağ

2 çay kaşığı dolusu kekik

1 çay kaşığı fesleğen

1 adet sarımsak

Yarım çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber

Karıştırma kabının içerisine yumurta, yoğurt, sıvıyağı, şeker, kabartma tozu ve tuzu alın. Tel çırpıcı yardımıyla iyice çırpın.

Önce 1,5 su bardağı unu ekleyip yoğurmaya başlayın. Ardından hamurun kıvamına göre biraz daha un ekleyebilirsiniz. Ne çok sert ne de çok yumuşak bir hamur olacak.

Güzelce yoğurduğunuz hamuru tezgâha alın. Birkaç dakika da tezgâh üzerine yoğurarak hamuru toparlayın. Bir kabın içerisine alıp üzerini temiz bir bezle kapatın.

Hamur dinlenirken malzemeleri hazırlamaya geçebilirsiniz.

Bu tarife kırmızıbiber, yeşilbiber, zeytin ve sucuk kullandık. Siz damak zevkinize göre istediğiniz malzemeyi ekleyebilir yahut çıkarabilirsiniz.

Pizza sosu için; bir kâsenin içerisine domates salçası ve biber salçası, sıvıyağı, rendelenmiş sarımsak ve baharatları ekleyin. Karışımın içerisine azar azar su ilave ederek kıvamını ayarlayın. Kıvamı ne çok koyu ne de çok sulu olsun, çeyrek su bardağı kadar su yeterli oluyor.

Ardından hamuru iki eşit parçaya bölün ve beze haline getirin. Hamuru ister elinizle ister merdane yardımıyla tavanın büyüklüğüne göre açın.

(Her iki hamuru da iki ayrı tavaya yerleştirin. Dilerseniz iki hamuru birleştirip büyük bir tavada bir tane pizza da yapabilirsiniz.)

Hazırladığınız pizza sosunu hamurun üzerine fırça yardımıyla sürün. Üzerine bol miktarda kaşar rendesi serpiştirin.

Sırasıyla yeşilbiber, zeytin, sucuk, kırmızıbiber evde varsa mantar ve mısırı dizin.

En sonra üzerlerine tekrar kaşar rendesi ekleyin.

Ocağın en büyük gözünde kısık ateşte kapağı kapalı 10 dakika kadar pişirin. Dilimleyip servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:168195 • adi:Tavada Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:14