



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA PİZZA

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

Hamur için:

1 su bardağı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay bardağı yoğurt  
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 diş sarımsak (isteğe bağlı)  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı toz biber

Üzeri için (isteğe göre):

Rendelenmiş kaşar peyniri  
Sucuk veya salam dilimleri  
Mantar dilimleri  
Zeytin  
Mısır  
Kıyılmış biber

Bir kaba unu, kabartma tozunu ve tuzu alın.

Üzerine yoğurt ve sıvı yağı ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamur toparlandıktan sonra dinlenmesi için bir kenara bırakın.

Bir kasede domates salçasını, zeytinyağını, ezilmiş sarımsağı ve baharatları karıştırarak pizza sosunu hazırlayın.

Daha aromatik bir lezzet için kekik miktarını arttırabilirsiniz.

Dinlenen hamuru ince bir şekilde açın.

Hafifçe yağladığınız geniş bir tavaya hamuru yerleştirin.

Orta ateşte, altı hafifçe kızarana kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

Hamurun üzerine hazırladığınız sosu sürün.

Ardından, rendelenmiş kaşar peyniri ve tercih ettiğiniz diğer malzemeleri ekleyin.

Tavanın kapağını kapatın ve kısık ateşte peynirler eriyip malzemeler iyice ısınana kadar yaklaşık 7-8 dakika pişirin.

Tavada pizzanızı dilimleyerek sıcak servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:181265 • adi:Tavada Pizza • gönderen:dolu • indirme tarihi:29.03.2025 - 23:20