



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA KAVURMALI PİZZA

Hamur için:

1 adet yumurta

1 kahve fincanı yoğurt

3 kahve fincanı un

1 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Salçalı Sosu için:

1 yemek kaşığı salça

Yarım çay bardağı su

1 tutam tuz, kekik

İç Malzemesi için:

100 gram kavurma

Yarım su bardağı kaşar rendesi

1 tutam tuz, karabiber

1 yemek kaşığı yağ

Domates sosu için, bir kaşık salçayı ve yarım çay bardağı suyu cezvede, kısık ateşte karıştırarak eritin.

Üzerine bir tutam tuz ve kekiği ekleyip karıştırın ve kaynayıncaya ateşten indirip soğuması için kenara bırakın.

Hamuru için yumurta, yoğurt, un, tuz ve kabartma tozunu elinizle karıştırın, hamur cıvık bir kıvamda olacak (Türk kahvesi fincanı ölçü olarak alınmıştır).

Tavayı yağlayıp, elinizi suyla ıslatarak hamuru tavaya eşit biçimde yayın.

Ilınmış domates sosunu pizza hamurunun üzerine kaşıkla yayın.

Üzerine elinizle ufaladığınız kavurmaları, rende kaşar peynirini ve bir tutam kara biberi serpin.

Pizzayı, iyice kısalmış ateşte yaklaşık 10 dakika, altını kontrol ederek pişirin.

Son 5 dakikada tavanın üstünü, kaşarın tamamen erimesi için kapakla örtün.

