



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA KOLAY PIZZA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet büyük yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
3 kahve fincanı un  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı domates salçası  
3-4 çorba kaşığı su  
1 çorba kaşığı kuru kekik  
Sucuk  
Çarliston biber  
Siyah zeytin  
Yeşil zeytin  
Mantar  
Domates  
Kaşar peynir rendesi

Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını hamuru yoğuracağınız kase içine alın ve karıştırın. Tuz, kabartma tozu ve unu da ekledikten sonra önce çırpma teli ile ardından elinizle yoğurun. Elinize yapışan bir hamur elde edin. Spatula yardımı ile hamuru elinizden ayırın ve biraz dinlendirin. Kullanacağınız tavanın içine yağ dökün, havlu kağıtla yağı tavanın her tarafına yayın. Hamuru tavanın ortasına koyup arada bir elinizi sıvı yağla batırıp tüm hamuru tavaya eşit şekilde yayın. Küçük bir kase içinde salça, su ve kekiği karıştırıp bu karışımı hamurun üzerine yayın. Ardından dilimlenmiş sucuk, mantar, küçük küçük doğranmış biber ve zeytinleri yayın. Kabuklarını soyduğunuz, küçük küçük doğradığınız domates ve en son kaşar peynir rendesini dökerek tavanın kapağını kapatın. Ocağı en kısığa alıp tavayı üzerine koyup yaklaşık 12 ila 15 dakika pişirin. Pizzanız hazır.

