



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİZZA

<https://bakpilic.com.tr>

3 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 paket toz maya
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı su
Kekik
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
500 gr. tavuk göğsü
300 gr. mantar
2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
100 gr. haşlanmış mısır
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hamur için, una tuz ve şeker ekleyin. Ortasına maya dökün. Üzerine ılık süt ve sıvıyağ ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin ve yarım saat dinlendirin. Sos için malzemeleri karıştırın. Hamur dinlendikten sonra açın, tepsiye yayın ve sosu üzerine dökün. Dış malzemeleri yıkayıp, doğandıktan sonra hamurun üzerine koyun. 1 su bardağı kaşarı rendeleyin. 200 derecelik fırında pişirin.

