



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİZZA

150 gram margarin
4 su bardağı un
1 paket maya
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı su
Üst malzemesi için:
250 gram doğranmış ve haşlanmış tavuk göğsü
20 gram tereyağı
15 adet mantar
3 adet sivri biber
1 adet doğranmış domates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Mayayı ılık su içinde eritin. Diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın, kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örterek 30 dakika kabarmaya bırakın.
Üst malzemesi için tereyağını tavada eritin. Diğer malzemeleri doğrayarak tava içinde kavurun.
Hamuru 2 dakika daha yoğurun. Yaklaşık 1 santimetre kalınlığında açın ve yağlanmış kalıbın içine yerleştirin.
190 derecede önceden ısıtılmış fırında 6 dakika pişirin. Fırından alın ve üzerine tavuklu karışımı yayın.
Rendelenmiş kaşarı serpin.
Pizzayı tekrar fırına sürün ve 25 dakika daha pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

