



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU PİZZA

Hamuru:

350 gr un

25 gr yaş maya

1 su bardağı ılık su veya süt

1/2 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

Üzeri:

300 gr tavuk eti

200 gr mantar

1 adet kuru soğan

2 adet domates

3 adet sivribiber

Kaşar peyniri rendesi

Tuz

Karabiber

Ketçap

Tavuk etini, dörde böldüğümüz kuru soğan ve yeterince su ile haşladıktan sonra, didikleyelim.

Domateslerin kabuklarını soyup, sivribiberler ile birlikte ince ince kıyalım.

Tozşekeri ve mayayı ılık su ile ezip, 15 dakika bekletelim. Yeterince tuzu ve unun yarısını yavaş yavaş ilave

edip, iyice karıştıralım. Geri kalan unu da yavaş yavaş katıp, yoğurmaya başlayalım. Yoğurduğumuz

malzemelerin kaba ve ele yapışması bitince, hamuru yoğurma kabından alıp, içini sıvıyağ ile yağladığımız bir

kaba koyalım. Üzerine nemli bir bez örtüp, hamur 2 misli kabarınca kadar mayalanmasını bekleyelim.

Mayalanan bu hamuru, kaptan alıp kabarıklığı sönüncüye kadar 1-2 dakika daha yoğuralım ve hamuru 4 eşit

parçaya bölelim. Elde ettiğimiz bu hamur 25-26 cm. çapında 4 adet pizza tepsisi içindir. Pizza tepsilerini

yağlayıp, hamurları tepsilerin kenarlarına yapışacak şekilde yayalım.

Üzerine yeterince ketçap sürelim.

Didiklediğimiz tavuk etlerini, yeterince tuz, karabiber, ince kıydığımız mantarlar, domatesler ve sivribiberler ile

karıştırıp, pizza hamurunun üzerine yayalım.

Önceden ısıttığımız fırında, 15-20 dakika kadar pişirelim.

Fırından çıkartıp, bolca kaşar peyniri rendesi serpip, tekrar fırına atalım.

Kaşarlar eriyip de renk aldığı zaman, bir tutam pul kırmızıbiber serpersek, servis yapalım.