



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ PIZZASI

Çiğdem Karaol

1 su bardağı kadar ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı maya (kuru ya da yaş)
1 tatlı kaşığı şeker
50 gr margarin
Yaklaşık yarım kantal sucuk
2-3 adet sosis
8-9 parça yarım doğranmış salam
250 gram kaşar peyniri
2 tane domates
2 tane çarliston biber
5 adet ikiye bölünmüş zeytin
5 adet doğranmış mantar
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Kekik
Fesleğen
1 su bardağı sıvı yağ

Maya ve şekeri ılık suda karıştırın mayayı iyice kabartın. Un ve tuzu ekleyerek yoğurun. 15-20 dakika kadar mayalanmasını bekleyin. Fırın tepsisini yağlayarak hamuru yayın ve kenarlarını ellerinizle bastırarak daha şişkin olmasını sağlayın. Ardından domates salçasıyla sıvı yağı ve kullandığınız baharatları iyice karıştırarak hamurun üzerine her tarafına yayarak dökün. Kaşarı rendeleyerek salçanın üzerine iyice yayın. Kaşar malzemelerin yapışması ve verdiği lezzet açısından pizzada çok önemli bir işlev görmektedir. Küp küp doğradığınız domatesleri ve biberleri hamurun üzerine yayın. Ardından sucukları da küp küp doğrayarak dengeli biçimde yayın aynı işlemi salam, sosis, mantar, zeytin için de yapın. Bütün malzemeleri hamurun üzerine yerleştirdikten sonra en üste kaşar rendeleyin ve 200 derecedeki fırına atın.

