



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİDE PİZZA

Hamuru için:

3 su bardağı un

3/4 su bardağı ılık süt

1 adet yumurta

Yarım paket instant maya

3/4 çay bardağı ayçiçek yağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet kırmızı biber

1 adet sarı biber

Mantar

15 adet zeytin

10 dilim sucuk

Rendelenmiş kaşar peyniri

3 adet sos

Tane mısır

Derin bir kabın içine 3 bardak un ekleyin ve ortasını çukur şeklinde açın. Ortadaki boşluğa ılık süt, maya ve toz şekeri ekleyin. Malzemeleri elinizle hafifçe karıştırın. Ardından yumurtayı ve ayçiçek yağını ekleyerek karıştırmaya devam edin. Tuzu ekledikten sonra hamur ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurun üstünü nemli bir bez ile örtün ve 40 dakika mayalanması için bekleyin. Bu esnada sosu hazırlamak için domates salçası, karabiber, su ve zeytinyağını bir kaptaki karıştırın. Üzerine ekleyeceğiniz malzemeleri küçük küçük doğrayın ve fırın tepsisini yağlayın. Mayalanan hamuru fırın tepsisine güzelce yayın ve sosu üzerinde gezdirin. Kaşar peyniri dışındaki diğer malzemeleri hamurun üzerine dizin ve 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Pizzayı pişmesine yakın fırından çıkartın ve rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpiştirin. Peynir eriyene kadar tekrar pişirin.



