



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEPSİ PİZZASI

Hamur için:

3 su bardağı un

1,5 su bardağı ılık su

50 gram zeytinyağı

1/2 yemek kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1/2 paket instant maya

Sos için:

8 YK Tukaş Basilico

5 YK Tukaş Yaz Domatesi

4-5 dal taze kekik

Üzeri için:

2 top mozzarella peyniri

9-10 adet kiraz domates

Ilık su, şeker ve mayayı karıştırın. Mayanın aktive olması için 10 dakika bekleyin. Zeytinyağı ve tuzu dökün. Unu azar azar ekleyip iyice yoğurun. Hamuru 30 dakika mayalandırın. Bu sırada Tukaş Basilico, Tukaş yaz domatesi, karabiber ve taze kekiği karıştırın. Zeytinyağı ile yağlanan tepsiye hamuru yayın. Tepsi mayası için 10 dakika daha bekletin. Dinlenen hamurun üzerine sosu yayın. Dilimlenen mozzarella peynirini, domatesleri koyun. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika altın sarısı olana kadar pişirin. Fırından çıkartınca 3-4 dakika bekleyin ve dilimleyip servis edin.

