



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TON BALIKLI PİZZA

4 kişilik  
2 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 kutu ton balığı konservesi  
1 çay bardağı mısır  
3 adet sivri biber  
2 adet domates  
5-6 adet mantar  
Kaşar peyniri rendesi  
2 çorba kaşığı salça

Hamur için unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Kuru mayayı ortaya dökün. Üzerine biraz ılık su ilave ederek karışırın. Undan da biraz alın. Hepsini birlikte civık bir hamur haline getirin. Üzerine un serpiştirip, kapatın. Bir süre bekletin. Unun üzeri çatıama-ya başladığında kenarlarda kalan unu da biraz suyla birlikte mayalı hamurla karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. 1 saat bekletin. Bu sürenin sonunda, yağlanmış bir fırın tepsinine yayın. Salçayı biraz suyla sulandırın. Hamurun üzerine sürün. Kaşar peyniri ren-desiyle kaplayın. Sivri biberleri doğrayın. Mantarları dilimleyin. Hamurun üzerine serpiştirin. Parçalara ayrılmış ton balığını yerleştirin. Mısırı serpiştirin. Son olarak yuvarlak halkalar halinde doğranmış domatesi de koyun. Sıcak fırına aüp, hamurun altı pembeleşene dek pişirin.

Not: Dilerseniz salçayla birlikte bir çorba kaşığı da ketçap kullanmanız mümkün. Ayrıca pizza malzemelerini zenginleştirmek için soğan da kullanabilirsiniz.