



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UZUN DİLİM PİZZA

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
1 sarı dolmalık biber
1 kırmızı dolmalık biber
2 adet domates
1 patlıcan
1 küçük soğan
Mantar, istenirse
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımın kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarıncaya unlanmış tezgahta hamurları dikdörtgen şekilde açın. Ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Peynirleri de rendeleyip hamurun üzerine serin. Son olarak, üzeri için önce soğanı ve uzun şeritler halinde doğranmış sebzeleri tavada kavurun. Bu sebzeli harcı da hamurun üzerine yerleştirin. Ya da arzu ettiğiniz malzemeleri koyup, domatesleri dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.