



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEJETERYAN PİZZA

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı eritilmiş yağ
- 1 tutam kekik
- 1 adet kabak
- 5/6 adet çiçek brokoli
- 5/6 adet mantar
- 6/7 adet taze zeytin
- 1 adet büyük domates

Malzeme listesine göre, kuru mayayı küçük bir kasede süt ve şeker ile karıştırıp maya karşımı elde edin. Yoğurma kabınıza unu döküp ortasını havuz şeklinde açın ve unun etrafına tuz serpin, maya karışımını da orta kısma döküp su tavsiyesi ile güzelce yoğurun. Yumuşak bir kıvamda olup, ne çok sert nede çok aşırı yumuşak olmamasına özen gösterin. Un takviyeleri yapıp bu dengeyi sağlayın. (Sonradan un eklemeniz mayayı bozmaz) Yoğurma işlemi bitince üzerini nemli bez ile örtüp dinlendirmeye alın.

Vejeteryan pizza hamuru dinlenirken malzemeleri dilimleyip, kabakları ince ince vs. zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır, brokoli küçük yapraklara ayrılır. (Tüm malzemeleri bir kapta harmanlayıp üzerine tuz ve kekik ile harmanlamanızı tavsiye ediyoruz)

Mayalanan hamuru tezgahı unlayıp eliniz ile (merdane tavsiye etmiyoruz) açın. Pişirme tepsinize hafif yağlayıp hamuru yerleştirin. Kenarlarını 1 parmak kadar kıvrın. Daha önceden hazırlanan sosu hamurun üzerine kenar kıvrımlara değmeyecek şekilde yayın. (2 tatlı kaşığı salça, yağ ve kekik.)

Son olarak ince dilimlediğiniz malzemeleri dizin ve domates ve zeytinleri, mantarları en üste atın.

Önceden ısıtılan 190 derece fırında ortalama 15 dk kadar kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkmasına az bir zaman kala çıkarıp isteğe bağlı hafif rendelenmiş kaşarınızı atıp tekrar sürebilirsiniz.

Fırından çıktıktan sonra mısırlar ve sevdiğiniz otlar ile süsleyebilirsiniz.