



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEJETARYEN PİZZA

Hamur için:

125 gr. Un

10 gr. Maya

1/4 çay kaşığı Tuz

1 yemek kaşığı Zeytinyağı

70-80 ml Su, ılık

Üzeri için:

150 gr. Brokoli çiçekleri, önceden pişirilmiş

150 gr. Mantar, dilimlenmiş

50 gr. Pırasa, doğranmış

150 gr. Mozzarella, doğranmış

Un, maya, tuz, su ve zeytinyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Oda sıcaklığında yaklaşık 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru tekrar kısa bir süre yoğurun, daha sonra unlanmış tezgahta yuvarlak bir (27-30 cm) hamur açınız, yağlanmış cam kaseye yerleştirin.

Pizza tabanına süzölmüş domatesi sürün, tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Üstüne pişirilmiş brokoli, dilimlenmiş mantar, pırasa ve mozerella peynirini dizerek fırınlayın.
