



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF UNLU PİZZA HAMURU

- 1,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik

Öncelikle pizza hamuru için yulaf ezmesini Arçelik Resital Doğrayıcı'da un haline getirin. Yulaf ezmelerini Arçelik Resital Doğrayıcı'da çekip yulaf unu elde ettikten sonra unu Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine alın. Yulaf ununun üzerine; yumurta, zeytinyağı ve sütü alıp yoğurmaya başlayın. İyiye yoğurduktan sonra tuz, karabiber ve kekiği ekleyin. Yoğurulurken dağılırsa azar azar su ilave edebilirsiniz. Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi'nde yoğurduğunuz yulaf unlu pizza hamurunuz hazır. Hamurunuz oda sıcaklığında dinlenirken pizzanızın malzemelerini hazırlayın. Tezgahta elinizle açtığınız pizza hamurunun üzerine sosunuzu ve arzu ettiğiniz malzemeleri dizip Arçelik Ankastre Fırın'da pişirin.

