



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK PİZZA

MALZEMELER

250 gr Un

50 gr Margarin

3/4 Su Bardagi Ilik Su

üzerine

100 gr Kasar veya Dil Peyniri

8 Dilim sucuk

2 Adet Domates

1 Çorba Kasigi Feslegen veya Kekik

5 Adet Ziyah Zeytin

3 Adet Yesil Biber

YAPILIŞI

Un ile oda sıcakligindaki margarini çabuk hareketlerle yogurun. Kirinti kirinti bir kivam aldiginda, ilik suyu yavas yavas ekleyin. Oldukça sert bir hamur elde edin.

Hamuru yuvarlak bir beze yapip unlayin. Temiz bir kurulama bezine sararak bekletin. 30 dakika dinlendirdikten sonra açarak, hafifçe yağlanmış bir pay kalibina yerlestirin. Kenarlarini parmaklarinizla bastirarak tepsinin kenarlarina dogru yükseltin. 200 dereceli firinda 20 dakika pisirin.

Bu arada domatesleri halka halka dograyin. Hamurun üstüne yerlestirip, feslegeni serpin. Kasar veya dil peynirini, sucuklari da yerlestirip, pizzayi tekrar firina sürün. Üst malzeme çok hafif pisecek kadar firinda tutup çikarin.

[ML® Domatesli Pizza için tıklayın](#)