



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN PİZZA

4 kişilik Malzemesi

4 sosis

8 dilim sucuk

4 dilim salam

4 dilim pastırma

3 domates

1 sivribiber

250 gr dil peyniri

1 tutam tuz

Kekik

Hamur Malzemesi:

Yarım paket (125 gr) margarin

1 yumurta

1 çay bardağı süt

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı kabartma tozu

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Oda ısısında bekletilmiş margarini derin bir kaba alın. Yumurta, süt, yoğurt, kabartma tozu ve tuzu ilave edip karıştırın. Un ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru top şeklinde kapatıp derin bir kaba alın. Üzerine bıçağın ucuyla artı işareti çizin. Üzerine un serpip nemli bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin.

Sosisleri ince ince dilimleyin. Salam ve pastırmaları ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Sivribiberi temizleyip ince ince doğrayın.

Fırın tepsisini yağlayın. Pizza hamurunu merdane ile 1 santim kalınlığında açın ve tepsiye yayın. Üzerini rendelenmiş domatesle kaplayıp tuz serpin. Sosis, pastırma, salam, sucuk ve sivri biberleri hamurun üzerine yerleştirin. Dil peynirini tel tel ayırıp üzerine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Kekik serpin ve dilimleyip sıcak olarak servis yapın.