



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ PİZZA

4 kişilik Malzemesi

10 siyah zeytin

10 yeşil zeytin

250 gr dil peyniri

3 domates

1 tatlı kaşığı kekik

1 tutam tuz

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 margarinini 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.

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Domatesleri yıkayıp rendeleyin. Dil peynirini tel tel ayırın.

Fırın tepsisini yağlayın. Pizza hamurunu merdane ile 1 santim kalınlığında açıp tepsiye alın. Üzerini rendelenmiş domatesle kaplayıp tuz serpin. Dil peynirini yayıp zeytinleri değişimli olarak dizin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Peynir eriyince fırından çıkarıp üzerine kekik serpin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.