



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## DOMATESLİ PİZZA



1 su bardağı ılık su  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Harcı için;  
5-6 adet domates  
1 adet iri biber  
10 adet siyah zeytin  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kekik  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için;  
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- # Çukur yoğurma kabına ılık su, sıvı yağ ve tuz konur parmak uçlarıyla karıştırıldıktan sonra, unla karıştırılmış kabartma tozu ve orta kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur bir kenara konur üzeri kapatılır 10-15 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada domatesin ikisi rendelenir, üçü de yarım daire şeklinde doğranır, zeytinin çekirdekleri çıkartılır, biber kare şeklinde doğranır, sarımsak kıyılır.
- # Unlu zeminde hamur, merdane yardımıyla, yuvarlak fırın tepsisi çapında açılır. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
- # Hamurun üzerine rendelenmiş kaşardan az miktarda serpilir. Sonra üzerine rendelenmiş domates konur, kekik serpilir.
- # Biber ve zeytin yerleştirilir. Dilimlenmiş domatesler de gelişigüzel sıralanır, tuz serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, domatesler gevşeyene kadar pişirilir.
- # Fırından alınır, kalan kaşar peyniri serpilir, tekrar fırına verilir, kaşar kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından alındıktan sonra üçgen dilimlenerek servise sunulur.

**Not:** Kaşar peyniri yerine herhangi bir yağlı peynir de kullanılabilir.