PİZZA

Yarım Kibrit kutusu kadar yaş maya
3 Çay bardağı ılık su
2 Adet kesme şeker
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı un
Sosu İçin;
2 Adet iri domates
1 Çorba kaşığı salça
1 Adet küçük kuru soğan
3 Diş sarımsak
2 Adet kesme şeker
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet yeşil sivri biber
2 Çorba kaşığı su
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı kekik
Üst Malzemesi;
1,5 Su bardağı rende kaşar
Çeyrek kangal sucuk
3 Adet sosis
10 Dilim ince salam
10 Adet zeytin

Hamur yoğurma kabına, ılık su kesme şeker ve maya konur, malzemeler eriyince unun yarısı ve tuz eklenir, karıştırılır yağ ve kalan un katılır, iyice yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlenmeye bırakılır.
Bu arada sos hazırlanır. Küçük bir tencereye, rende domates, çok ince kıyılmış soğan, sarımsak, sivri biber, şeker, yağ, su, salça ve tuz konur.
Bu malzemeler ara sıra karıştırarak, orta ateşte 15 dakika pişirilir, ocaktan alınınca, kekik katılır, soğutulur.
Büyük fırın tepsisi yağlanır, dinlenen hamur, parmak uçlarıyla bastırarak tepsinin şekline göre yayılır.
Hamurun üzerine hazırlanan sos gezdirilir, sosun üzerine rende kaşar, onun da üzerine ince doğranmış salam, sucuk, sosis ve zeytin, pizzanın her tarafına eşit olarak yayılır.
180 derece önceden ısıtılmış fırında, 30 dakika pişirilir, istenilen şekilde dilimlenir, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Aynı ölçü malzeme, 4 eşit parçaya bölünerek ve hamurlar yuvarlak açılarak da pizza hazırlanabilir.