



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

## PEYNİRLİ PİZZA



Yarım Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya  
1 Adet yumurta  
1 Kahve fincanı ılık su  
1 Kahve fincanı süt  
Yarım kahve fincanı sıvıyağ  
1 Adet kesme şeker  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
1,5 Su bardağı dolusu rende kaşar  
3 Çorba kaşığı ketçap  
1 Adet küçük domates  
1 Çorba kaşığı sıvıyağ

- # Hamur yoğurma kabına ılık su, maya ve kesme şeker konur, parmak uçlarıyla maya ve şeker karıştırılarak eritilir.
- # Üzerine yumurta, süt, sıvı yağ, tuz ve yedirerek un konur. Fazla sert olmayacak ve ele yapışmayacak şekilde bir hamur elde edilir.
- # Üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur, hafifçe yoğrulur. Merdane ile yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
- # Yağlanan tepsiye hamur yerleştirilir. Üzerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ ile karıştırılmış 3 çorba kaşığı ketçap, fırçayla yayılır.
- # Ketçabın üzerine önce kaşar rendesi, sonra ince halka doğranmış domates yerleştirilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pizzanın hamuru hafif pembeleşene kadar pişirilir.
- # Dilimleyerek sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

**Not:** Peynirli pizzanın üzerine arzu edilirse diğer pizzalarda olduğu gibi biraz kekik serpilebilir.