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 yapuşmayacak 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.