

Cokelekli Pizza

Malzemeler

hamuru icin

1 paket yas maya

2 kasik sut

2 kasik zeytinyag

1 cay kasigi tuz

ic malzemeler

yarim kg cokelek

3 tane yesil biber

1 adet domates

1 kase zeytin

yarim sucuk

yarim kasar rendesi

1 corba kasigi zeytinyag

sosu icin

1 yemek kasigi salca

2 yemek kasigi sut

2 yemek kasigi sivi yag

Yapilisi

yas mayayi ilik suyla eritip sutu ve zeytin yagini ilave ediyoruz.aldigi kadar unla yumusak bir hamur elde edip yarim saat dinlenmeye birakiyoruz.dinlenen hamuru yagladigimiz tepsiye yayiyoruz. salca sut ve yagi karistirip hazirladigimiz sosu hamurun uzerine yayiyoruz. dogradigimiz ic malzemeleri de kasar haric hepsini koyuyoruz ve firina veriyoruz. cikarmaya yakin uzerine kasari dokuyoruz. kizarincaya kadar pisiriyoruz. afiyet olsun.