

Mini Pizza Tarifi

Malzemeler

500 gram un

25 gram yas maya

Uc bucuk su bardagi ilik su

1 cay bardagindan fazla tozseker

100 gram yag

Tuz

Ortasina:

Arzunuza gore yesil zeytin, sosis, mantar, kiyma, beyaz peynir

Uzerine:

Rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Unu eleyin. Ortasina yas mayayi koyup, 1 su bardagi ilik suyla islatarak bekletin. Kalan malzemeyi ve iki bucuk su bardagi ilik suyu ilave edip yogurun. Hamurdan ceviz iriliginde parcalar koparip, yaglanmis tepsiye kucuk toplar halinde dizin. 5 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurlarin ortalarini bastirip, arzu ettiginiz malzemeyi (yesil zeytin, sosis, mantar, kiyma, beyaz peynir vb) koyun. Kenarlarina az yumurta sarisi surun. Arzu ederseniz malzemenin uzerine rendelenmis kasar peyniri serpebilirsiniz. 10 dakika kadar bekletin. 180 derecede isitilmis firinda, 10-15 dakika pisirin.