

Mini Pizzalar

Malzemeler

Yarım su b. ilik su

Bir su b. sut

3 dolu cay k. tuz

3 adet kup seker

2 yumurta (Birin sarisi uzerine surulecek)

50 gram oda sicakliginda margarin

Cherry domates

Sivri biber

50 gram lor peyniri

Sucuk

Yapilisi

Once ilik sute mayayi ve 1 adet kesme sekeri ekleyerek mayayi elinizle eritin. Sutu biraz daha isitarak kalan 2 sekeri de ekleyin. Baska bir kaba unu koyarak elinizle ortasini havuz seklinde acin. Bu sirada kopurmus olan sutlu mayayi ortaya ilave edin. Su haric diger tum malzemeyi ekleyerek yogurun. Yarim bardak ilik suyu azar azar ekleyerek yogurmaya devam edin. Ele yapismayacak kivamda hamur elde edince ustunu islak bir bezle kapatarak 20 dk. dinlendirin. Avuc ici kadar bezeler alip yuvarlayin. Parmaginizla ortasina bastirarak havuz gorunumune getirin. Acilan cukura sirasiyla peyniri, domatesi, sucugu ve biberi koyun. Yaglanmis tepsiye dizip uzerine yumurtanin sarisini surun. Onceden 180 derecede isinmis firinda, ust u kizarincaya kadar yaklasik 20-25 dk. kadar pisirin.