

Tavada Pizza

Malzemeler

1/2 bardak ilik su

1 tatli kasigi kuru maya

2 tatli kasigi seker

1 cay kasigi tuz

1/2 cay bardagi sivi yag

Aldigi kadar un

Uzeri icin;

Rendelenmis kasar

bir yemek kasigi domates salcasi (salca yerine ketcapta olur)

Nane veya kekik

Kirimizi pul biber..

Yapilisi

Tum malzemeleri karistirip cok sert olmayan hamur yoguruyoruz.

Hic bekletmeden cok ince bir kat seklinde kenari hafif yuksek tavaya yayiyoruz.

Uzerine biraz sulandırılmış salca ve ya ketcap suruyoruz.

Sonra kasar rendesi serpiyoruz bolca.

Uzerine istege gore nane veya kekik serpiyoruz.

Sonra tavanin kapagini kapatip bekletiyoruz.

Hamur biraz kabariyor yaklasik yarim saat.

Sonra ocakta kisik ateste surekli cevire cevire pisiriyoruz.

Hamurun altini kontrol enin rengi hafif donmusse olmus demektir.

Ocaktan aliyoruz,pizza hazirdir.