

Kahvaltı Pizzası: (4-6 kişilik)



Malzemeler:

Hamur için:

- 50 gr. (1/2 çay bardağı) eritilmiş **Teremyağ**
- 100 ml. (1 çay bardağı) süt
- 50 ml (1/2 çay bardağı) su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı seker
- 1/2 paket maya
- 250 gr. (2 dolu su bardağı) un

Üzeri için:

- 1 adet rendelenmiş domates
- 1 adet ince doğranmış yeşilbiber
- 30 gr. (2 yemek kaşığı) doğranmış zeytin
- 50 gr. (6-7 dilim) pastırma veya salam
- 100 gr. (1 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri
- 4 adet yumurta

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Süslemek için:

- 2 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz

2 dal ince doğranmış taze soğan

Öncelikle hamurumuz için gerekli olan tüm malzemeleri karıştırıp yoğuruyoruz ve sıcak bir yerde 10 dk. kadar dinlendiriyoruz. Daha sonra 26–28 cm lik yuvarlak bir fırın kabının içini 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlayarak hamurumuzu yayıyoruz. Yayma işlemi sırasında dilerseniz merdane kullanabilirsiniz ya da elle de yayabilirsiniz.

Daha sonra bir adet rendelenmiş domatesi hamurumuzun üzerine, kenarlarında 2'şer cm boşluklar kalacak şekilde yayıyoruz. Üzerine ilk önce kaşar peynirlerimizi daha sonra sırasıyla ince doğranmış pastırma ya da salamlarımızı, yeşilbiberlerimizi ve zeytinlerimizi diziyoruz. Son olarak 4 adet yumurtayı da üzerine kırıp pizzamızı fırına veriyoruz. Pizzamızı yaklaşık 20 dk kadar pişirip sıcakken üzerine maydanoz ve taze soğan rendeleyerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Unutmayalım ki hamurumuzu ne kadar pürüzsüz yoğurursak o kadar güzel kabarmaktadır. Pastırma yerine beyaz peynir veya kavrulmuş kıyma da kullanarak farklı lezzetler yakalayabilirsiniz.