



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Pendirli Pizza

Peynirli Pizza



Yarım kbrit qutusu qədər yaş maya (pakhmaye )  
1 Ədəd yumurta  
1 Qəhvə fincanı az isti su  
1 Qəhvə fincanı süd  
Yarım qəhvə fincanı duru yağ  
1 Ədəd qənd  
1 Çay qaşığı duz  
Alabildiği qədər un  
1,5 Stəkan dolusu rəndə kaşar pendiri  
3 Yemək qaşığı ketçap  
1 Ədəd kiçik pamiđor  
1 Yemək qaşığı duru yağ

- # Xəmir yoğurma qabına ilıq su, maya və qənd qoyular, barmaq ucları ilə maya və şəkər qarışdırılaraq əridilir.
- # Üzərinə yumurta, süd, duru yağ, duz və yedizdirərək un qoyular. Çox sərt olmayacaq və ələ yapışmayacaq şəkildə bir xəmir əldə edilir. Üzəri bağılı olaraq 1 saat dinləndirilir.
- # Müddət sonunda xəmir, azca yoğrulur. Mərdanə ilə yuvarlaq soba nimçəyi böyüklüyündə açılar.
- # Yağlanan nimçəyə xəmir yerləşdirilir. Üzərinə 1 çorba qaşığı duru yağ ilə qarışdırılmış 3 yemək qaşığı ketçap, fırçayla yayılır.
- # Ketçabın üzərinə əvvəlcə kaşar rəndəsi, sonra incə xalqa doğranmış pamiđor yerləşdirilir.
- # Əvvəlcədən qızdırılmış 200 dərəcə sobada pizzanın xəmiri az çəhrayılana qədər bişirilir.
- # Dilimləyərək isti ya da ilıq olaraq xidmət edilir.

**Not:** Pendirli pizzanın üzərinə arzu edilərsə digər pizzalarda olduğu kimi biraz kəklik səpələ bilər.