



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pizza al Formaggio

Peynirli Pizza



Lievito secco dimensione scatola di un fiammifero  
1 uova  
1 tazza di caffè l'acqua fresca  
1 tazza di caffè latte  
Mezza tazza di caffè d'olio vegetale  
1 zucchero a quadrato  
1 cucchiaino di sale  
Quantità di farina  
1,5 bicchieri pieni di formaggio a bianco grattugiato  
3 cucchiaini di ketchup  
1 pomodoro piccolo  
1 cucchiaio d'olio vegetale

- # Nella ciotola si mettono lievito ,l'acqua fresca e zucchero. Si miscelano bene con il dito finchè si sciogliono lievito e zucchero.
- # Sopra si aggiungono latte, olio vegetale, sale e farina con con impastare. Si avra l'impasto ne molto duro ne si picca alle mani.
- # Si lascia ariposare sopra coperto.
- # Dopo di questo tempo l'impasto si impastire di nuovo . Poi si apre con il rullo come grandezza di un vassoio di forno.
- # L'impasto si mette nel vassoio oliato. Sopra si mette bene con il spazzolino la ketchup miscelata con 3 cucchiaini d'olio vegetale.
- # Sopra della ketchup prima si mettono i formaggi poi si mettono i pomodori tagliati in rotonde.
- # Si cucina nel forno riscaldato finchè si viola l'impasto di pizza .
- # Si servirsi in fettati caldo o fresco.

**Nota:** Sulla pizza al formaggio se volendo si può pizzicare un pò di timo come nelle altre pizze.