



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALFREDO SOSLU TAVUKLU PİZZA

1 adet ekmek hamuru

Alfredo sos için:

1 yemek kaşığı margarin

100 ml krema

2 diş ezilmiş sarımsak

1 çay kaşığı karabiber

200 gr gravyer peyniri

Üzeri için:

400 gr küp doğranmış haşlanmış tavuk göğsü

500 gr kaşar peyniri

4-5 dal ince kıyılmış maydanoz

Yarım demet ince kıyılmış fesleğen

1 adet dilimlenmiş kırmızı biber

Alfredo sos için sos tenceresinde margarin eritin. Üzerine rendelenmiş sarımsakları ekleyip hafif soteleyin. Krema ve karabiberi ekleyip karıştırmaya devam edin. 1-2 taşım kaynattıktan sonra gravyer peynirini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Ekmek hamurunun üzerine biraz un serpererek merdane yardımıyla tepsi büyüklüğüne göre açın. Pizza tepsisini yağlayıp unlayın. üzerine hamuru yayın. Alfredo sosu üzerine sürün. Kaşar peynirinin yarısını serpin. Tavuk etlerini yerleştirin. Dilimlediğiniz kırmızıbiberi serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından almaya yakın ince kıyılmış maydanozu ve fesleğeni de serptikten sonra kalan kaşar peynirini de ilave edip tekrar fırına verin. Kaşar peyniri eriyip kızarıncaya fırından çıkarın ve sıcak servis yapın.

