AYÇİÇEKLİ MEKSİKA PİZZASI

1 kg Banvit Kırmızı Dana Kıyma
2 çorba kaşığı zeytinyağı
5 diş sarımsak (dövülmüş)
2 adet orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı hardal tozu
2 adet büyük boy domates (rendelenmiş)
80 ml et suyu
400 gr meksika fasulyesi (süzülmüş)
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3 adet pizza tabanı (25 cm çapında)
350 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 adet kırmızı soğan (piyaz doğranmış)
110 gr ayçiçek çekirdek içi

 Yağı ısıtın. Sarmısak ve soğanları, soğanlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Kıymayı ekleyin, ezerek ve karıştırarak hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin.
 Hardal tozu, domates, et suyu, fasulye ve toz kırmızıbiberin yarısını katın. Hafif ateşte karıştırarak 5 dak. daha pişirin.
 Pizza hamurlarını yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine sırasıyla peynirin yarısını, kıymalı karışımı, kalan peyniri, soğanları ve kalan toz kırmızıbiberi serpin.
 Önceden ısıtılmış 200°C fırında üzerleri kızarıp, pizza hamurunun kenarları altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
 Çekirdek içlerini serpin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55095 • adı:Ayçiçekli Meksika Pizzası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10