



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHÇE PİZZASI (İTALYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): 500 gr ekmek hamuru, 1/2 kg domates salçası, 1 kutu zeytinyağlı sardalye, 12 adet siyah zeytin, 1 küçük kavanoz zeytinyağlı enginar, 2 dilim jambon, 1 çorba kaşığı kapari turşusu, 2 çorba kaşığı zeytinyağlı mantar, 1 tutam mercanköşk, 1 tutam kekik, 1 su bardağı mısırözü yağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Sardalyeler kutudan çıkarılır, ortadan ikiye ayrılarak kılıçları çıkarılır. Zeytinler, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ikiye bölünür. Birer birer enginarların yaprağı yayılıp açılır. Jambon dilimleri üst üste konup şeritler halinde ince ince kesilir. Fırından alınacak 500 gr ekmek hamuruna 2 çorba kaşığı zeytinyağı katıp, 15 dakika yoğrulur. Dört köşe veya yuvarlak bir tepsiyi iyice yağladıktan sonra, hamur tepsiye yayılır. Hamurun üzerine domates salçası boşaltılıp yayıldıktan sonra jambon şeritleri, sardalyeler, zeytinler, enginarlar ve kapariler gelişigüzel serpiştirilir. Üzerine mercanköşk ile kekik serpilir. Yeteri kadar tuz ve gezdirerek 1/2 su bardağı mısırözü yağı da konduktan sonra, 200 °C'de fırına sürülür, 20 dakika kadar pişirilir. Pizza pişince fırından alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.