



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİLİ PİZZA

1 adet hazır pizza hamuru  
150 gr. brokoli  
250 gr. mantar  
1/2 adet sarı dolmalık biber  
350 gr. cheddar peyniri

Brokoli çiçeklerinin üzerine çıkıncaya kadar kaynar su ilave edin, 3-4 dakika pişirin, delikli kepçe ile çıkarıp soğuk suya koyun, soğuduktan sonra süzün. Hazır pizza tabanının üzerine brokoli çiçeklerini, mantarları, sarı dolmalık biberleri ve soğanları yerleştirin, üzerlerine peynirleri serpin, önceden ısıtılmış 220 derece fırında pizza hamurunun kenarları kızarıp kırılaşıcaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.