



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİZZA (İTALYA)

Temel pizza hamuru ve domates sosu

200 gr. enginar

125 gr. mozzarella

20 gr. kapari

1 demet fesleğen

50 gr. rende parmesan

Toz biber

Hamuru ve domates sosunu temel tarifteki gibi hazırlayın, toz biberi domates sosuna ekleyin. Enginarları yıkayıp süzölmeye bırakın. Mozarellayı küp doğrayın. 2 kağıt havlu arasında kurutun. Enginarları 2'ye veya 4'e kesin. Kaparileri uzunlamasına 2'ye bölün. Fesleğen yapraklarını dallarından kopartın, yarısını ince kıyıp domates sosuna ekleyin. 39x29 cm. büyüklüğündeki tepsiyi, 250 °C'de ısıtılmış fırının alt rafına yerleştirin, f Hamuru tepsi büyüklüğünde açın, fırın kağıdının üstüne yerleştirin. Domates sosunu hamurun üzerine yayın. Mozzarella ve parmesan peynirini karıştırın. Hamurun üstünü peynir, enginar ve kapari ile kaplayın. + Pizzayı kağıtla beraber sıcak tepsiye koyun ve 12-15 dakika pişirin. Kalan fesleğen yapraklarını serpiştirip, servis yapın.