ENGİNARLI PİZZA

Malzemeler:
1 adet ekmek hamuru
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1'er adet sarı yeşil ve kırmızı dolmalık biber
2 adet enginar
2 çorba kaşığı konserve mantar
2 adet domates
2 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
100 gram kaşar peynir rendesi

Hazırlanışı:
Enginarları haşlayın, dörde kesin. Biberleri temizleyip uzunlamasına ince ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Mantarları dilimleyin. Fırın tepsisini yağlayın. Ekmek hamurunu tepsiye genişleterek yayın. Üzerine domatesi ilave edin. Biberleri, enginarları, mantar ve zeytini ekleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serperek önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:41886 • adı:Enginarlı Pizza • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:25