



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ VE BRÜKSEL LAHANALI PİZZA

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

500 g un

300 g su

20 g tuz

50 g zeytinyağı

21 g instant maya

Üzeri için:

2 yemek kaşığı hazır pesto sos

200 g lor peyniri

100 g süzme peynir

1 tatlı kaşığı çörekotu

1 közlenmiş kapya biber

500 g brokoli

5-6 Brüksel lahanası

10 mantar

Hamur için tüm malzemeyi yoğurma kabında karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Üzerini kapatıp, oda ısısında mayalanması için 1 saat bekletin. Üzeri için küçük küçük çiçeklere ayrılmış brokoli ile enine ikiye kesilmiş Brüksel lahanalarını kaynar suda 5 dakika haşlayın. Pizza hamurunu yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine elinizle bastırarak yayın. Üzerine hazır pesto sos sürün, lor peyniri, çatalla ezdiğiniz süzme peynir ve çörek otu karışımından serpin. En son jülyen kesilmiş kapya biber, dilimlenmiş mantar ve haşladığınız sebzeleri serpin. 200 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

