



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI PİZZA

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

4 kişilik pizza hamuru,
1/2 kg mantar,
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri,
1 limon,
yeteri kadar tuz,
karabiber,
zeytinyağı.

Yapılışı:

Mantarlar saplarının uç kısmı kesilip, zarları soyularak ayıklanır. Dilimler halinde doğranarak limonlu suya konur. 1/2 kg un, 1 kaşık tuz, 20 gr maya ve 1 su bardağı ılık suyla pizza hamuru hazırlanır. Pizza hamuru elle, 0,5 cm kalınlığında açılıp, yağlanmış tepsiye yayılır. Üstüne mantar dilimleri düzenli bir şekilde yayılır. Peynir, tuz ve karabiberi serpilir, gezdirerek zeytinyağı dökülür ve 180°C'deki, kızdırılmış fırına sürülür. 30-35 dakika fırında pişirilir. Pizza'nın üstü ve kenarları nar gibi kızarıncaya, fırından çıkarılıp sıcak sıcak servis yapılır.
