



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİZZA

Hamur Malzemesi:

1 kilo un

Az maya

Aldığı kadar su

Tuz

İçinin Malzemesi:

500 gram mantar

Yarım bardak salça

200 gram kaşar peyniri

Yarım bardak ay çiçek yağı

Tuz

Arzuya göre baharat

Hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurun ve 45 dakika mayalansın. Küçük küçük birer pizzahk bölün veya bir fırın tepsisine bölün ve altını yağlayıp hamuru yaym. Diğer tarafta salçayı yağda kavurun. Tuzunu, baharatını da koyun ve az su katın. Koyuca bir sos yapın ve hamurun üstüne sürün. Mantarları da yağda az çevirin ve tuzunu da katıp salçanın üstüne serin ve kaşar peynirini rendeleyip üstüne yayın. Fırına verdikten 20 dakika sonra hazırdır.