



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MANTARLI PİZZA

1 ölçü pizza hamuru
400 gr. mantar
1 adet kuru soğan
150 gr. kaşar rendesi
1 çay bardağı sıvıyağ
tuz
karabiber
kırmızı pul biber

Kuru soğanı rendeleyip sıvıyağda pembeleştirin. Soğanlar yumuşayınca ince dilimler kalinde kestiğiniz mantarları ilave edip, mantarları suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Tuz ve biber ekleyip ocaktan alın. Yağladığınız tepsiye pizza hamurunu yayıp üzerine bu mantarlı sosu yayın. Üzerine bolca rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıttığınız fırında kaşarlar eriyene kadar pişirin.

[ML® Domatesli Pizza için tıklayın](#)