



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ BAKLALI PİZZA

20 gr yağ
60 gr hindi füme
125 gr bakla içi
90 gr taze mozzarella; küp küp doğranmış
1 çorba kaşığı parmesan peyniri
½ diş sarımsak; dilimlenmiş
1 bardak süt
1 adet yumurta
1 paket maya
Aldığı kadar un
1 çimdik tuz
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
İstenilen kadar zeytin
1 bardak domates sosu

Margarin, süt, yumurta, maya, tuz ve aldığı kadar unla hamurumuzu yoğuralım, baklaları haşlayıp püre haline getirelim dilenen hamurumuzu açıp domates sosumuzu sürüp üstüne bakla püremizi onun üstüne doğranmış hindi fümelerini mozzarella ve parmesan peyniri zeytin ve renkli julyen doğranmış biberlerimizi serpip önceden ısıtılmış fırında 30 dak pişirelim.