



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İTALYAN VEJETERYAN PİZZA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Sarımsak tozuyla hazırlanmış pizza hamuru  
Dilim mozzarella peyniri  
Rendelenmiş parmesan peynir  
İnce kıyılmış 1 diş sarımsak  
Dilimlenmiş 1 büyük mantar  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
İnce doğranmış 1 acı biber  
Birkaç dal doğranmış maydanoz  
3-4 dilim erik domates (ünlü İtalyan domatesi-sert-az sulu-armut biçiminde)  
1 çay kaşığı tuz  
½ çay kaşığı kuru fesleğen

Temel pizza hamuru hazırlarken ununa 1 çay kaşığı sarımsak tozu eklenir.

Sosunun yapılışı:

Bir tavada tereyağında sarımsak, fesleğen ve mantar sote yapıldıktan sonra zeytinyağı da eklenerek 5 dakika daha pişirilir.

Doğranmış biberler, maydanoz ve domatesler eklenir, tuz atılır.

Kapak kapatılarak düşük ısıda 45 dakika pişirilir. Pizzanın yapılışı:

Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba çarşaf gibi düzgünce yayılır.

Üzerine sosun bir kısmı yayılarak önceden 175-200° C'de ısıtılmış fırında pişirilir.

Pişen pizzanın üzerine dilimlenmiş peynirler yerleştirilir.

Peynirlerin üzerine sos dökülür.

Sosun üzerine rendelenmiş parmesan serpilir.

Birkaç dakika daha fırınlanarak peynirler eritilir.

Servis yapılır.