



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

HAMUR MALZEMESİ

- 2 Su Bardağı Un
- 1 Tatlı Kasığı Kuru Maya
- 30 gr Margarin
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çorba Kasığı SiviYağ

PEYNIRLI MALZEME

- 200 gr Küp Doğranmış Domates
- Tuz, Karabiber

3 Domates

- 2 Çorba Kasığı Kekik

- 80 gr Siyah Çekirdek

Feslegen

- 300 gr Kasar Peyniri

DiĞER MALZEME

- 1 Limon

- 300 gr Kabak

- 4 Çorba Kasığı Zeytinyağı

- 1 Yumurta

- 1-2 çorba Kasığı Sirke, Tuz, Karabiber

- 1 Enginar (hazır ürün, konserve)

- 6 Kahve Fincanı Rendelenmiş Kasar Peyniri

Peynirli malzeme için domateslerin çekirdeklerini ayıkladıktan sonra ince dilimler halinde doğrayın. Peynirinin üçte birini küp küp halinde doğrayın.

Kalanı rendeleyin. Rendelenmiş peynirin yarısını, küp küp doğradığınız peynir ile karıştırın. Diğer malzeme için limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sikin. Suyun yarısını dökün.

Kabak ince dilimler halinde doğrayın. Yağı kızdırıp kabakları kızartın.

Sirkeyi ekleyin, Enginari ikiye veya dörde bölün. Süt kremasını yumurtayla çirpin. Limon suyu, tuz ve karabiberle tatlandırın.

Hamurun yarısına süt kremalı karışımın üçte birini sürün. Kabak ve enginari üzerine yerleştirin. Kalan süt kremalı karışımı üzerine dökün.

Doğranmış domatesi hamurun kalan yarısına yayın. Peynirli karışımı, dilimlemediğiniz domatesleri ve zeytinleri ekleyin. Baharatları serpip peyniri ilave edin.

Firini 225 dereceye ayarlayıp ısıtın. Pizzayı fırının alt bölümünde 25 dakika pişirin.