KOLAY YEŞİL OT PESTOLU PİZZA

Pastaneden hazır ekmek hamuru
Taze ot pesto
1/2 demet maydanoz
1 demet taze zahter veya kekik
1 demet fesleğen
4-5 yemek kaşığı rende eski kaşar peyniri
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük fincan su
1/2 çay kaşığı karabiber
Pizza üzeri için:
Yeşil zeytin
Çarliston biber
5-6 kaşık rende peynir

Tüm otları ayıklayın, yıkayın, robota koyun. Zeytinyağı, karabiber, eski kaşar peyniri, su ilave edin. Tümünü birlikte çekerek pesto hazırlayın. Peynir tuzlu değilse az tuz ilave edin. Pizza hamurunu tepsiye yayın, çatalla delin, pesto sos sürün. Üzerine zeytin, halka kesilmiş biberler, peynir ilave edin. 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika, kızarana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:129028 • adı:Kolay Yeşil Ot Pestolu Pizza • gönderen:istenç • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:19