



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ DOMATESLİ PİZZA

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

1 ölçü pizza hamuru
100 g kurutulmuş domates (zeytinyağında veya sıcak suda 30 dakika bekletilmiş)
4-5 dal taze fesleğen
2 yemek kaşığı kapari
150 g mozzarella [?] kaşar ya da gravyer peynir
Domates sosu (domates+sarımsak+zeytinyağında pişmiş)

Domatesler 3 saat önceden zeytinyağında veya yarım saat önceden sıcak suda bekletilir. Pizza hamuru açılarak yağlanmış kalıba yayılır. Üzeri domates sosu ile kaplanır. Kapariler ve suyu süzülmüş domatesler eşit aralıklarla yerleştirilir. Zeytinyağı harcın üzerine gezdirildikten sonra fesleğen ve mozzarella peyniri yerleştirilir. Önceden 230° C [?]de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.