



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİRLİ PİZZA

2 adet Hazır pizza hamuru
2 adett Soğan
4 kaşık margarin
2 kaşık Doğranmış reyhan
250 gr. otlu peynir
2 ay kaşığı Tuz
2 ay kaşığı Karabiber

Fırınınızı 200 dereceye getirin.

Tencerede dilimlediğiniz soğanları 4 yemek kaşığı yağda 15-20 dakika soteleyip karamelize edin.

Tuzu, biberi ve doğranmış reyhanı da ilave edip karıştırıp ocaktan alın.

Pizza hamurunu atal ile delip 10-15 dakika pişirin.

Pizza hamurunu fırından alıp üzerine hazırladığınız karamelize soğanları ve dilimlenmiş otlu peyniri ekleyip tekrar fırında peynirler eriyene kadar pişirin.

