PIRASALI VE ACI BİBER TURŞULU PİZZA

3 kaşık margarin
50 gr Mozarella
50 gr beyaz peynir
50 gr rende kaşar
3 bağ ince doğranmış pırasa halkaları
4 adet kiraz domates
10 adet acı biber turşusu
Aldığı kadar un
1 bardak süt
1 paket maya
2 adet yumurta

Un süt maya yumurta bir kapta yoğurulur 20 dk. dinlendirilir. Dinenen hamuru merdane yardımıyla açalım. Yağlanmış tepsiye bırakalım. Üzerine kiraz domates, mozeralla, margarin ve beyaz peyniri üzerine bırakalım. Pırasayı halka halka doğrayıp peynirlerin üzerine koyalım ve 180 derece ısıtılmış fırında pişirelim. Piştikten sonra acı biber turşularını pişen pizzanın üzerine koyalım.



© lezzetler.com tarif no:123709 • adı:Pırasalı ve Acı Biber Turşulu Pizza • gönderen:mutfak çırağı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:55