



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZ ENGİNDARLI PİZZA

5 adet sakız enginar (1 adet limonun suyu ile kaynatılmış)

4 yemek kaşığı krem peynir

4 yemek kaşığı pesto sos

200 gr parmesan peyniri

1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

yarım paket kuru maya

75 gr margarin

1 tatlı kaşığı şeker

1 tutam tuz

İlk olarak sakız enginarları yaprakları ile ayıklayarak 1 adet limon suyu sıkılmış kaynar su içinde 10 dakika haşlayın. Hamur için tüm malzemeyi iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru 4 parçaya bölün elinizde yuvarlayın. Üzerini örterek ılık bir yerde 1 saat dinlendirin.

Hamuru ince açın, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine alın. Krem peyniri ve pesto sosu bir kasede iyice karıştırın. Pizza hamurlarını üzerine sürerek taban yapın.

Limonlu suda haşladığınız enginarları ince dilimleyin. Pizzanın üzerine yerleştirin. Parmesan peynirini sebze soyucusu ile ince ince kesin, enginarların üzerine koyun. Tuz ve karabiber serpin.

200 derece fırında 15 dakika pişirin.

