



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİZZA

Elif Korkmazel

Hamuru için:

4 su bardağı un

Yarımpaket (20 gram) yaşmaya

1 çay kaşığı toz şeker

Yeteri kadar ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet kırmızıbiber

1 adet dolmalık sarı biber

10 adet mantar

1 adet orta boy soğan

1 su bardağı küp doğanmış beyaz peynir

2 çorba kaşığı konserve mısır

3-4 çorba kaşığı ketçap

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz, karabiber, kekik

Unu düz bir zemine alıp ortasını havuz gibi açın. İçinemaya, toz şeker ve 1 su bardağı ılık su koyun. Maya biraz kabarana kadar bekleyin. Tuzu ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Azar azar su ilave ederek kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzeri nemli bir bezle örtülü olarak 30 dakika dinlendirin. Diğer taraftan üzeri için, kırmızı ve sarı biberi ince şeritler halinde doğrayın.

Mantarları temizleyip ince kıyın. Soğanı piyazlık doğrayın. Dinlenen hamuru unlu tezgâhta elinizle 30- 35 cm çapında açıp yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin. Hamurun yüzeyine ketçap sürün. Beyaz peynir, mısır, soğan ve biberleri üzerine yerleştirin. Kekik, tuz ve karabiber serpin. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.