



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT PİZZA

Aldığı kadar un
100 gr kaşar peyniri
1 adet domates
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
3 kaşık sıvı yağ
1 çimdik tuz
1 paket maya
30 adet zeytin

Un süt tuz yumurta ve sıvı yağı yoğuralım. 20 dk mayalanmasını bekleyelim. dinlenen hamuru merdane yardımıyla yuvarlak şekli verip üzerine sıvı yağı sürelim. Kaşar peynirini rendeleyelim. ahtapotun ayakları için hamurdan birer parça alarak uzun rulo yapalım kafasının ucuna yapıştırıp kıvrım şekli verelim. Ayakların üzerine 30 tane zeytini halka halka kesip üzerine bırakalım. Gözü içinde domatesten yuvarlak bir dilim keselim gözünü yapalım. 180 derece ısıtılmış fırında pişirelim.

