



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU REYHANLI OTLU PEYNİRLİ PİZZA

1 adet hazır pizza hamuru  
1 adet soğan  
2 kaşık margarin  
2 kaşık doğranmış reyhan  
150 gr. van otlı peynir  
250 gr. ahududu  
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Fırınınızı 190 dereceye getirin.

Tencerede dilimlediğiniz soğanları 2 yemek kaşığı yağda 10-15 dakika soteleyip karamelize edin.

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

Pizza hamurunu çatal ile delip 5-10 dakika pişirin.

Pizza hamurunu fırından alıp üzerine hazırladığınız karamelize soğanları, dilimlenmiş van otlı peyniri ve ahududuları ekleyip tekrar fırında peynirler eriyene kadar pişirin.

