



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALFREDO SOSLU EBEGÜMECİLİ PİZZA

- 1 adet hazır pizza hamuru
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 subardağı krema
- 1 subardağı parmesan rende
- 2 subardağı rende mozzarella
- 1 subardağı donmuş ebegümeci
- 4 dilim pastırma
- 1 tutam tuz, karabiber
- 2 yemek kaşığı irmik

Fırınınızı 220 dereceye getirin.

Fırın tepsinizi hafif yağlayın.

Margarini tavada eritin. Kremayı ilave edip karıştırarak kaynatın. Ocaktan alın.

Parmesan rendeyi ilave edip tuz karabiber ekleyin.

irmik serpilmiş bir tezgahın üzerinde hazır pizza hamurunu oklava yardımı ile açın.

Fırın tepsisine yerleştirin.

amurun kenarlarında 1cm pay bırakarak hazırladığınız alfredo sosu pizzanın ortasından başlayarak yayın.

Donmuş ebegümecilerin suyunu iyice sıkıp doğradıktan sonra mozzarella ve doğranmış pastırma dilimleri ile birlikte sosun üzerine yerleştirin.

15-20 dakika kadar fırında pişirin.

