



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMARANTLI PİZZA

<https://www.elele.com.tr>

1/2 su bardağı beyaz peynir
1,5 su bardağı amarant
Mevsim sebzeleri (havuç, kabak, yeşillikler)
4-5 adet siyah zeytin

1,5 su bardağı kadar amarantı haşlayın, içerisine 1/2 su bardağı beyaz peyniri ilave edin ve önceden ısıtılmış 150 derecelik fırınıınızda 15 dakika pişirin. Arzu ederseniz sotelediğiniz mevsim sebzeleri ve zeytinleri sonradan ilave edebilirsiniz.

Not: Yaprakları yenebilen, çiçekleri de süs bitkisi olarak kullanılan Amaranth bitkisinin tohumları da tahıl olarak tüketilebiliyor.

