



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI TAZE REYHANLI PİZZA

1 adet pizza hamuru
25 adet arpacık soğan
10 adet kiraz domates
6 adet siyah zeytin
6 adet yeşil zeytin
1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr. beyaz peynir
2 tatlı kaşığı nane, pul biber
1 çay kaşığı tuz
Tane karabiber
2 kaşık margarin
5-6 dal taze reyhan yaprağı

Arpacık soğanların kabuklarını soyun ve her birini ikiye kesin. Domatesleri de ikiye kesin.

Zeytinleri dilimleyin. Beyaz peyniri küçük küpler şeklinde doğrayıp bir tabağa alın, üzerine nane ile pul biberi ekleyip karıştırın.

Pizza hamurunu yaklaşık 2-3 dakika iyice yoğurun. Hamuru 30x30 cm boyutlarında yağlanmış tepsiye yayın ve üzerine domates sosunu kenarında yarım cm boşluk kalacak şekilde sürün. Rendelenmiş kaşar peynirini sosun üzerine, her tarafa eşit gelecek şekilde yayın.

Soğanların kesilmiş tarafları aşağı gelecek şekilde hamurun üzerine aralıklı olarak sıralayın.

Domatesleri de kesilmiş tarafları yukarı gelecek şekilde soğanların arasına sıralayın. Tane karabiberleri ve reyhan yapraklarını üzerine serpin ve fırının orta katında pişirin.

