



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHÇE PİZZASI

500 gr ekmek hamuru  
200 gr domates salçası  
1 kutu zeytinyağlı sardalye  
10-15 adet yeşil içi biberli zeytin  
1 küçük kavanoz zeytinyağlı enginar  
3 dilim salam  
1 yemek kaşığı kapari turşusu  
2 yemek kaşığı zeytinyağlı mantar  
Biraz tuz, karabiber  
Kekik

Sardalyeler kutudan çıkarılır, ortadan ikiye ayrılarak kılıçları ayrılır. Birer birer enginarların yaprağı yayılıp açılır. Salam dilimleri üst üste konup şeritler halinde ince ince kesilir. Fırından alınacak 500 gr ekmek hamuruna 2 çorba kaşığı zeytinyağı katıp, 15 dakika yoğrulur. Dört köşe veya yuvarlak bir tepsiyi iyice yağladıktan sonra, pizza hamuru tepsiye yayılır. Bu hamurun üzerine domates salçası boşaltılıp yayıldıktan sonra salam şeritleri, sardalyeler, zeytinler, enginarlar ve kapariler gelişigüzel serpiştirilir. Üzerine kekik serpilir. Yeteri kadar tuz konur ve yarım su bardağı sıvı yağ da gezdirilerek ilave edildikten sonra pizza, 200 °C'de ısıtılmış fırına sürülür, 20 dakika kadar pişirilir. Pizza pişince fırından alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.