



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN PİZZA

Hamur Malzemesi:

1 kilo un

Az maya

Aldığı kadar su

Tuz

İçerik;

500 gram taze fasulye,

2 adet havuç

2 adet patlıcan

5 adet yeşil soğan

1 bardak ay çiçek yağı,

Tuz

2 kaşık salça.

Hamuru kulak memesi yumuşaklığında yoğurun ve 45 dakika mayalansın. Küçük küçük birer pizzalık bölün veya bir fırın tepsisine bölün ve altını yağlayıp hamuru yayın.

Salçayı sos yapın ve hamura sürün. Fasulyeleri, havucu, patlıcanı ve soğanları ince ince kıyın. Beraber yağda kavurarak pişirin ve hamurun üstüne serin. Aralarına salam da kullanabilirsiniz. En üste de rendelenmiş kaşarı döşeyip fırına verirsiniz. 20 dakika sonra hazırdır.

Not: Sebzelere bezelye de ilave yapabilirsiniz.