



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKAN SOSLU MANTARLI PİZZA

Balkan sosu:

1 adet patlıcan

4 adet iri domates

3 adet iri kırmızı biber

1 adet orta boy soğan

2-3 adet iri sarımsak

1 yemek kaşığı acı pulbiber

1 yemek kaşığı acı toz biber

3 yemek kaşığı margarin

Tuz

1 fincan mozzarella peyniri (dilimlenmiş)

2 çay kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

1 fincan taze mantar (dilimlenmiş)

1 ölçü pizza hamuru pizza hamuru

Patlıcan ve kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyun. Bir süzeğe koyup sularını süzdürün.

Soğanı söğüş doğrayıp sanayağında hafifçe soteleyin. Sarmısağı ekleyip 1-2 dakika da onu çevirin.

Domatesleri rondodan geçirip ekleyin. Domatesler suyunu çekmeye yakın, közlenmiş patlıcan ve kırmızı biberleri küçük doğrayıp ekleyin. (kırmızı biberlerin çekirdeklerini ayıklayın) Tuzunu ekleyin.

Suyunu çekince ocaktan alıp, mutfak robotundan geçirin.

Hamur yağlanmış kalıba yayılır. Üzerine hazırladığımız özel balkan sosu sürüldükten sonra mozeralla peyniri ve parmesan peyniri serpilir. Aralarına mantar serpiştirilir. Erimiş yağı peynirin ve mantarın üzerine çiselenerek iyice dağıtılır. 250 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişirilir.

