



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MANTARLI PİZZA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1,5 ay bardağı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1 ay bardağı su

Üst malzeme:

2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

250 g mantar (yıkayıp doğranmış)

1 adet ince doğranmış yeşilbiber

1 adet ince doğranmış kırmızıbiber

2 - 3 yemek kaşığı ince doğranmış siyah zeytin

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pizza un karışımına su ve yağı ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya eliniz ile yaklaşık 2-3 dakika iyice yoğurun ve üzerine nemli bir bez örterek hamuru dinlenmeye bırakın.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağı alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Pizza hamurunu 28 cm çapında açın, fırın tepsisine alın ve kenarlarından 1 cm genişliğinde içe doğru kıvrın.

Üzerine sosu sürün. Rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpin. Mantar dilimleri, yeşilbiber, kırmızıbiber ve zeytinleri sıralayın. Üzerine 2 yemek kaşığı yağı gezdirin. Kalan kaşar peyniri rendesini serpin ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

