



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ VE MANTARLI PİZZA

- 1-1/2 su bardağı haşlanmış pirinç
- 1 adet yumurta (çırpılmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay bardağı domates sosu veya salçası
- 1/4 çay kaşığı fesleğen yaprağı
- 1/4 çay kaşığı sarımsak tozu
- 1/4 çay kaşığı mercan köşk
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
- 1-1/2 su bardağı şeritler halinde doğranmış mozzarella veya dil peyniri
- 60 gr ince doğranmış biber
- 1 çay bardağı taze mantar
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze maydanoz

Pirinç, yumurta ve kaşar peynirini bir kase içinde kaştırın. Tabanı tereyağı ile yağlanmış pizza tepsisine elinizle bastırarak yerleştirin. 250 derecedeki fırında yaklaşık 4 dakika pişirin. Diğer tarafta domates sosu, fesleğen yaprağı, sarımsak tozu ve mercan köşkü karıştırın. Bu karışımı pişen pirincin üzerine yayarak dökün. Parmesan peynirini serpin. 1 çay bardağı mozzarella peyniri, biber ve mantarı kat kat pizzanın üzerine yerleştirin. En üstüne geriye kalan mozzarella peyniri ile maydanozu serpin. 250 derecedeki fırında yaklaşık 8-10 dakika pişirin ve sonra servis yapın.

[ML® Biberli Hamur Kızartması için tıklayın](#)