



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGOGİ PİZZA

<https://www.guneykoreyemekleri.com/>

400 gr kıyma
Lavaş ekmeği yada tortilla ekmeği
Rendelenmiş kaşar peyniri
8-10 adet mantar
1 adet dolmalık biber yada sivri biber
5-6 adet orta boy domates
1 adet defne yaprağı
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı olarak acı toz biber)
Kıyma terbiyesi için:
2-3 yemek kaşığı soya sos
2 adet ince doğranmiş yeşil soğan (ben kullanmadım)
1 yemek kaşığı susam yağ yada sıvı yağ
1 tatlı kaşığı bal
2 diş ezilmiş sarmısak

Kıyma ve kıyma terbiyesi için olan tüm malzemeleri, karıştırıp bir kenarda dinlendirin.

Mantar ve biberi doğrayıp bir kenarda bekletin.

Domateslerin kabuklarını soyup mutfak robotunda çekin. çektikten sonra bir tavada defne yaprakları ile birlikte koyu bir sos halini alana kadar pişirin.

Kıyma dinlendikten sonra, tavada suyunu çekene kadar kavurun. Pişirme esnasında damak zevkinize göre tuz, karabiber ve acı tozbiber ekleyin.

Tüm malzemeler hazırlandıktan sonra geniş bir tava içersine biraz sıvıyağ ekleyin ve bir adet lavaş ekmeği koyun. Lavaş ekmeğinin yarısının üzerine domates sosundan sürün daha sonra biraz kaşar serpiştirin, arkasından kıyma, mantar, biber ve en son yine kaşar peyniri serpiştirip lavaş ekmeğini katlayıp malzemelerin üzerini kapatın. Her iki tarafıda kızarana kadar orta dereceli ateste pisirin.

İşlemi malzemeler bitene kadar tekrar edin. Her defasında biraz sıvıyağ eklemeyi unutmayın!

