



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CALZONE

500 gram pizza hamuru (hazır alabilir veya evde yapabilirsiniz)  
200 gram rendelenmiş mozzarella peyniri  
200 gram doğranmış jambon  
100 gram doğranmış siyah zeytin  
100 gram doğranmış mantar  
1/2 su bardağı pizza sosu  
1 çay kaşığı kuru kekik  
1 çay kaşığı kurutulmuş fesleğen  
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)  
Zeytinyağı (fırçalamak için)

Fırını 200 dereceye (fanlı fırınlarda 180 derece) ayarlayın ve ısıtın.

Hamurunuzu eşit dört parçaya bölün ve her birini yuvarlak veya dikdörtgen şeklinde açın. İsteğe bağlı olarak hamuru hazırlamadan önce 10-15 dakika dinlendirebilirsiniz.

Her bir hamur parçasının yarısına pizza sosu sürün, ardından mozzarella peyniri, jambon, siyah zeytin ve mantar gibi doldurma malzemelerini ekleyin. İsteğe bağlı olarak tuz, karabiber, kekik ve fesleğen gibi baharatlarla tatlandırabilirsiniz.

Hamurun boş tarafını üzerine katlayın ve kenarları bastırarak kapatın. Bir çatala kenarları iyice sıkıştırarak kapatmayı sağlayın. Bu, iç malzemelerin pişirme sırasında dışarıya sızmasını önleyecektir.

Hazırladığınız calzoneleri yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerini zeytinyağı ile fırçalayın.

Fırına yerleştirin ve yaklaşık 20-25 dakika boyunca altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkarın ve biraz soğuduktan sonra servis yapın. Dilimleyerek veya bütün halinde servis edebilirsiniz. Calzone&apos;lerinizi yanında salata veya yoğurt sosu ile servis edebilirsiniz.

