



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMEN SOSLU ZEYTİN EZMELİ ROKALI PİZZA

- 1/4 paket margarin
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1 adet yumurta
- 10 çorba kaşığı un
- 1 kase çemen sosu
- 50 gr ançüz
- 2 adet mantar
- 100 gr rendelenmiş peynir
- 10 adet sosis
- 20 adet salam
- 50 gr zeytin ezmesi
- 5 yaprak roka

Oda sıcaklığında yağ, yumurta, yoğurt karıştırılır, un elenerek yumuşak bir hamur yapılır (un kabartma tozuyla elenir), tart kalıbına veya cam табаğa elle bastırarak yayılır. Bir süre buzdolabında bekletilir. Üzerine ketçap sürülür, rendelenmiş peynir, salam, sosis, ançüz,, mantar, zeytin ezmesi ve çemen sosu yerleştirilir. Bir bardak süt bir yumurta ile çırpılır, fırına konacağı zaman üzerine gezdirilir. Orta ısıdaki fırında yarım saat pembe renkte pişirilir ve rokayla üzeri süslenir.

