



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇILGIN PİZZA

Elvan Arkan - İzmir

Malzemeler:

- 1 paket Feast Milföy
- 1 çay bardağı Feast Patatesli Garnitür
- 1 çay bardağı Feast Mısır
- 1,5 çay bardağı Feast Küp Soğan
- 2 tane domates
- 2 diş sarımsak
- 1 dal biberiye
- 1-2 sap maydanoz
- 150 g kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay bardağı ılık su

Hazırlanışı:

Tencereye zeytinyağı konulup hazır Feast Küp Soğanlar kavrulur, kavrulurken tuzu katılır. Rengi değişirken şeker katılıp karamelize olması sağlanır. Sarımsaklar rendelenip 1 dakika beraber kavrulur. Ardından kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesler katılır ve ardından sırayla patatesli garnitür, mısır, ince doğranmış maydanoz, biberiye, karabiber, kekik, 1 çay bardağı ılık su katılıp 5 dakika pişmesi sağlanır. Ocaktan alınıp başka bir kaba aktararak soğuması beklenir. 5 adet milföy, kare veya dikdörtgen tepsiye dizilir, kenarlarının birbirine yapışması için parmak uçları ile hafif bastırılır. Çatalla birkaç yeri delinir. Soğutulan harç milföylerin üzerine eşit bir şekilde dağıtılır. Önceden ısıtılmış fırında 4-5 dakika pişirilir. Fırından almaya 1 dakika kala rendelenmiş kaşarlar pizzanın üzeri tamamen kapatacak şekilde yerleştirilir ve fırında erimesi beklenir. Kızarmış Feast Soğan Halkaları ve Feast Patates Kroket ile servis edilir.