



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOCUKLAR İÇİN SEBZELİ PİZZA LOLİPOPLARI

250 gr un
160 ml ılık su
4 gr kuru maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
1 adet kırmızı kapya biber
1 küçük kabak
1 küçük havuç
100 gr dilimlenmiş kaşar peyniri
Tuz

Ilık su, maya, toz şeker ve Komili Sızma Zeytinyağı'nı bir kavanozda karıştırıp birkaç dakika bekletin. Unu ve tuzu eleyerek bir yoğurma kabına alın. Üzerine sıvı karışımı ekleyip homojen bir hamur yoğurun. Hamuru top haline getirip unlanmış kaba yerleştirin. Üzerini nemli bir bezle örtüp 2 katı hacme erişene kadar bekletin. Kırmızıbiber, kabak ve havuçtan sebze soyucu ile incecik dilimler çıkarın. Dinlenen hamuru 3 parçaya bölüp unlanmış tezgahta merdaneyle açın. Üzerlerine kaşar peyniri ile sebzeleri kat kat dizip 2 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Kestiğiniz şeritleri rulo şeklinde sarıp bambu şişlere geçirin. Önceden ısınmış 180°C fırında kızarana kadar yaklaşık 12 dakika pişirip ılıdıktan sonra servis edin.

