



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

D VİTAMİNLİ YULAFLI PİZZA

<https://www.muratbey.com.tr>

Hamuru İçin:

1 tane yumurta

Yarım çay bardağı süt

3 hafif tepeli yemek kaşığı yulaf unu

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Yarımşar çay kaşığı tuz, kekik, pul biber

Üzerine:

1 kâse Muratbey Topi Peynir

1 kâse rendelenmiş Muratbey Plus Taze Kaşar

2 yemek kaşığı domates sosu

2 yemek kaşığı dilim zeytin

1 yemek kaşığı mısır

5 tane mantar (ince dilimlenmiş)

1 küçük çarliston biber (ince dilimlenmiş)

1 tane parmak sucuk

Yumurta, yağ ve sütü çırpın. Üzerine yulaf unu ve baharatları ilave edip tekrar çırpın. Karışımı 5 dakika dinlendirin, yulaf kabarsın. 5 dakika sonunda 24 cm çapında tavayı ısıtın ve karışımı tavaya yayın. Arkalı önlü çevirerek pişirin. Pizza tabanını pişirdikten sonra yağlı kâğıt serdiğiniz fırın tepsisine alın. Üzerine domates sosunu yayın. D vitaminli Taze Kaşar rendesini serpin. Doğranmış diğer malzemeleri de arzu ettiğiniz gibi serpin. En üste bütün halde veya ikiye bölünmüş olarak Topi peynirleri yerleştirin. Tepsiyi fırının üst rafına koyun ve peynirler eriyene kadar pişirin.

