



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DENİZ BÖRÜLCELİ CEVİZLİ PİZZA

1 paket Dr. Oetker Pizza Un  
100-125 ml (1-1,5 çay bardağı)  
1 yemek kaşığı margarin  
1 çay bardağı ceviz içi  
2-3 diş sarımsak  
100 ml (1 çay bardağı) Sos için: su  
2 demet deniz börülcesi  
1 adet küçük kuru soğan  
4-5 adet kiraz domates  
200 g (2,5 su bardağı) kaşar peyniri rendesi  
1 paket pizza sosu

Deniz börülcelerini yıkayın. Geniş bir tencereye su doldurup kaynatın. Daha sonra börülceleri suya atıp kaynatın. Arada bir börülcelerin iskeletinden ayrılıp ayrılmadığını kontrol edin. Bunun için bir dal börülceyi dip kısmından tutun ve üstündeki etli kısmı yukarı doğru sıyırın. Yeşil kısmın kolayca sıyırılması gerekir. Bu şekilde yumuşayan börülcelerin suyunu süzün ve tüm demeti sıyırın.

Soğanı küp şeklinde doğrayın. Domatesleri ortadan ikiye kesin.

Ceviz içi ile sarımsağı blenderda öğütün veya havanda dövün. İçerisinden üst süsleme için 2 tatlı kaşığı kadarını ayırın.

Pizza un karışımını su, yağ ve sarımsaklı ceviz ile iyice yoğurun. Hamuru 24 cm çapında margarin ile yağlanmış kalıba yayın. Tepsinin kenarlarına doğru hamuru yükselterek kenar oluşturun. Daha sonra bir çatal yardımı ile hamuru bir çok yerinden delin ve ön pişirme yapın.

200 °C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 dakika

Sürenin sonunda pizza tabanını fırından çıkartın.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağa alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın. 2 yemek kaşığı kadarını deniz börülcesi ile karıştırın, geri kalanını hamurun üzerine sürün. 3 yemek kaşığı kadar kaşar peyniri ayırın ve geri kalanını sosun üzerine yayın. Üstüne soğanları yayın.

Deniz börülcesini kenarlardan yaklaşık 2 cm boşluk kalacak şekilde yayın, kenarlarda kalan 2 cm boşluğa ayırdığınız kaşar peynirini serpin. Domateslerin kesili tarafları yukarı gelecek şekilde sıralayın ve tekrar pişirin. Yaklaşık 10-15 dakika

Fırından çıkardıktan sonra üzerine süsleme için ayırdığınız cevizli sarımsaklı karışımdan serpin. 5-10 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapın.