



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4 PEYNİRLİ PİZZA

150 gr margarin
1 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
Alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurtanın sarısı
Tuz
1 adet domates
4 adet sivri biber
1 demet maydanoz
50 gram beyaz peynir
50 gr hellim peyniri
50 gr mozeralla peynir
50 gr gorgonzola peyniri

Derince bir kaba yoğurdu, margarini ve yumurtayı alıp, karıştıralım. Kabartma tozu ve alabildiği kadar unu ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirelim. Hamurun yarışım ayıralım. Yağlanmış fırın tepsisine hafifçe un serpelim. Hamurun bir parçasını merdane ile yarım parmak kalınlığında açarak tepsiye yayalım. Hamurun kenarlarını hafifçe yükseltelim. Kenarlarda kalan parçaların fazlalıklarını bıçakla kesip, çıkaralım. Çıkan fazlalıkları diğer hamura ekleyelim. Gorgonzola Peyniri, mozeralla, hellim ve beyaz peyniri ezelim, içine küçük küp halinde doğranmış domatesi, ince kıyılmış maydanozu ve küçük doğranmış sivri biberleri ilave edip, karıştıralım. Bu karışımı hamurun üzerine yayalım. Diğer hamurdan beze yapıp, merdane ile yarım parmak kalınlığında açalım. İnce şeritler halinde keselim. Kesilen şeritleri elimizle yuvarlayarak düzgün çubuklar elde edelim. Çubukları, peynir karışımı üzerinde kafes oluşturacak şekilde yerleştirelim. Çubukların üzerine yumurta sarısı sürelim, önceden ısıtılmış orta ısıllı fırında üzeri kızarana dek pişirdim.