



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI GUSEPPE MOZZARELLA PİZZA

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

Üzeri için:

3 adet konserve enginar

0,5 adet ince doğranmış kuru soğan

Yaklaşık 3 - 4 dal ince doğranmış dereotu

0,5 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı limon suyu

Taban:

1 adet Dr. Oetker Guseppe Mozzarella Pizza

Süslemek için:

Dereotu

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

2 adet enginarı çatal ile ezin. İçerisine ince doğranmış soğan, dereotu, tuz ve limon suyunu ilave edip çatal ile iyice karıştırın.

Pizzayı fırın tepsisine alın. Hazırladığınız enginar püresini pizzanın üzerine, peynirlere gelmeyecek şekilde yayın.

Kalan enginarı bıçak ile 6 adet üçgen elde edecek şekilde dilimleyin. Pizzanın üzerine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 16 dakika

Pizzayı fırından çıkarın. Üzerine dereotu serpin ve dilimleyerek servis yapın.

