



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ENGİNARLI PİZZA

### Malzemeler:

- 1 adet ekmek hamuru
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 1'er adet sarı yeşil ve kırmızı dolmalık biber
- 2 adet enginar
- 2 orba kaşığı konserve mantar
- 2 adet domates
- 2 orba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
- 100 gram kaşar peynir rendesi

### Hazırlanışı:

Enginarları haşlayın, dörde kesin. Biberleri temizleyip uzunlamasına ince ince doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Mantarları dilimleyin. Fırın tepsisini yağlayın. Ekmek hamurunu tepsiye genişleterek yayın. Üzerine domatesi ilave edin. Biberleri, enginarları, mantar ve zeytini ekleyin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serperek önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20-25 dakika pişirin.