



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ENGINAR KALPLI VE PAZILI PİZZA

420 gr hazır pizza hamuru
¼ su bardağı erimiş margarin
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
285 gr donmuş pazı
200 gr konserve enginar kalbi
1 su bardağı rende mozzarella peyniri
220 gr ufalanmış beyaz peynir
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı taze fesleğen
1 tutam tuz, karabiber

Ufak bir tavada yağ ve sarımsağı soteleyin.

Ateşten alın ve içine limon suyu, kuru fesleğen, tuz ve karabiber ekleyin.

Pizza hamurunu açıp istediğiniz şekli verdikten sonra pişirme kağıdı kaplı fırın tepsisine yerleştirin.

Yağlı ve limonlu sosu pizza hamurunun tabanına yayın.

Pazıların suyunu iyice sıkıp tüm malzemeyi pizza hamurunun üzerine serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 25-30 dakika pişirin ve taze fesleğen ile süsleyip servis edin.

