



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ PIZZASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 1 ölçü pizza hamuru
- 2 diş doğranmış sarımsak
- 2 büyük kırmızı soğan (dilimlenmiş)
- 2 büyük kırmızı domates (dilimlenmiş)
- 4 orta boy çekirdekleri alınmış domates püresi
- 1 fincan dilimlenmiş zeytin
- 1 yemek kaşığı maydanoz yaprağı
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- ¼ tatlı kaşığı karabiber
- 30 g ufalanmış keçi peyniri
- 2 yemek kaşığı ançuez

Soğan ve sarımsaklar yağda şeffaflaşana kadar sote yapılır. Aynı bir kaptaki iri dilimlenmiş domatesler, yağ, maydanoz, fesleğen, karabiberle karıştırılır. Hamur yağlanmış kalıba yayılır. Soğan ve domatesler ile keçi peyniri hamurun üzerine yayılır. Ançuez, yağıyla birlikte pizzanın üzerine serpilir. 250 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alınca kadar) fırında pişirilir. Salamandrada ya da fırının ızgarasında 2-3 dakika daha tutarak servise alınır.