



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İKİLİ PİZZA

HAMUR MALZEMESİ

- 2 Su Bardağı Un
- 1 Tatlı Kasığı Kuru Maya
- 30 gr Margarin
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çorba Kasığı Sivi Yağ

KIYMALI MALZEME

- 1 Patlıcan
- 1 Kırmızı Dolmalık Biber
- 3 Dis Sarmisak
- 1 Arpacık Soğan
- 250 gr Kıyma
- Tuz, Karabiber, Kırmızı Toz Biber
- 6 Kahve Fincanı Kasar Peyniri Rendesı
- 2 Çorba Kasığı Siviyag

HAWAİ USULU MALZEME

- 1/2 Ananas
- 3 Kereviz
- 1 Çorba Kasığı Siviyag
- Tuz, Karabiber
- 150 gr Haslanmış Tavuk Göğsü
- 7 Kahve Fincanı Kasar Peyniri Rendesı
- 400 gr Küp Doğranmış Domates

Kıymalı malzeme için patlacanı küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda bekletin.

Biberin çekirdeklerini ayıklayıp ince dilimler halinde doğrayın. Sarmisagi soyup kıyın. Arpacık soğanını halkalar halinde doğrayın.

Patlıcanın suyunu süzün. 1 çorba kasığı yağı kızdırıp soğan ve sarmisagi kavurun. Kıymayı ekleyip iyice kavurun. Tuz, karabiber ve kırmızı toz biberle tatlandırın. Kalan yağı kızdırıp patlacanı kızartın.

Hawai usulü malzeme için ananası soyup ikiye bölün. Ananası sekize bölün. Kerevizi dilimleyin. Yağı kızdırıp kerevizi kavurun. Haslanmış tavuk göğsünü ikiye bölün.

Küp doğranmış domatesi hamurun üzerine yayın. Kıymalı karışımı hamurun yarısına yayın. Patlıcan ve biberi ekleyip rendelenmiş peyniri serpin. Hamurun ikinci yarısına kasar peynirinin yarısını serpip tavuk göğsü, kereviz ve ananası yerleştirin. Kalan kasar peynirini üzerine serpin.

Firini 225 dereceye ayarlayıp ısıtın. Pizzayı fırının alt bölümünde 25 dakika pişirin.