



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KENARLI PİZZA

Hamuru için:

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket yaşmaya

İç için:

- Yarım demet ıspanak yaprağı
- 1 paket redelenmiş kaşar peyniri
- 1 paket mantar
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 1 yemek kaşığı susam

Hamur malzemesi karıştırılıp un ile yumuşak bir hamur yapılır 30 dk ağzı kapalı bir kapta mayalanmaya bırakılır. Mantar ve ıspanak temizlenip yıkanır tavada yağ eritilip suyunu bıkması için mantar ve ıspanak az kavrulup soğumaya bırakılır. Tepsi yağlanıp hamur el ile tepside büyük açılıp kenara kaşar koyup rulo yapıp hamurun ortasına ketçap eritilmiş sarımsak sürüp kaşar rendesinin yarısı serpilip iç yayılır 200 derece fırında 15 dk pişirip kalan kaşar rendesi serpilip kaşar eriyene kadar yeniden koyulur sıcak servis edilir isterseniz kenarlara susam serpin.

