



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI PİZZA

2 adet hazır fırın pidesi
500 gr ıspanak
8 adet kiraz domates
1 adet küçük boy kırmızı soğan
4 çorba kaşığı ketçap
200 gr mantar
100 gr beyaz peynir
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
6 adet zeytin

Hazır fırın pidesini dikkatlice enine ikiye kesin. Ispanakları yıkayıp iyice süzün. İrice doğrayıp margarin ile suyunu çekene dek kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Mantarları nemli bir bezle temizleyip dışındaki ince kabuğunu soyun. Sap kısımlarını temizleyip ince dilimleyin. Kiraz domatesleri yıkayın. Kırmızı soğanın kabuğunu soyup halka şeklinde kesin. Beyaz peyniri ufalayın. Hazır pide ekmeklerinin üzerine fırça yardımıyla ketçap sürün. Sırasıyla kavrulmuş ıspanakları, dilimlenmiş mantarları, soğan halkalarını yayın. Üzerine ufalanmış beyaz peynirden serpin. Kiraz domatesleri yerleştirin. Pideleri önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırının üstten ısıtmalı ızgara bölümünde 10 dakika kadar pişirin. Fırından alın. Sıcak veya ılık servis yapın.