



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI PEYNİRLİ PİZZA

500 gram ıspanak  
250 gram peynir  
1 baş kuru soğan  
50 gr margarin  
200 gr un  
Alabildiği kadar su  
1 tutam tuz  
yarım maya

Haşlanmış ve ince ince kıyılmış ıspanak yapraklarını ince doğranmış soğanları margarinde kavuralım. Sonra eğer ıspanakları kavurduğumuz tavada yağ varsa atalım. Pizza hamurunun üstünden akar ve zaten pizza hamurumuz yağlı. Soğumasını bekledikten sonra içine tuz ve peynir kırıntısı katarak karıştıralım. Hazırladığımız pizza hamurunu yağlı kağıt serdiğimiz geniş bir tepsiye elimizle yuvarlak pizza şekli vererek serelim ve pizza hamurunun kenarlarını içe doğru kıvrıyalım ve üzerine eşit bir şekilde ıspanaklı peynirli pizza harcını serelim ve 200 dereceli fırında peynirler eriyene ve pizza hamurunun piştiğinden emin olduğu zaman ıspanaklı peynirli ev pizzası tamamdır ve dilimleyerek yiyelim.

