



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANAKLI VE MANTARLI PİZZA

Malzeme:

- 2 adet hazır fırın pidesi
- 4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Ketçap
- 2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 500 gr ıspanak
- 200 gr mantar
- 8 adet kiraz domates
- 100 gr beyaz peynir
- 1 adet küçük boy kırmızı soğan

Hazır fırın pidesini dikkatlice enine ikiye kesin. Ispanakları yıkayıp iyice süzün. İrice doğrayıp zeytinyağı 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. Beyazpeyniri ufalayın. Hazır pide ekmeklerinin üzerine fırça yardımıyla ketçap sürün. Sırasıyla kavrulmuş ıspanakları, dilimlenmiş mantarları, soğan halkalarını yayın. Üzerine ufalanmış beyazpeynirden 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.