



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN DOMATESLİ VE SOĞANLI VEJETERYAN PİZZA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

- 1 ölçü pizza hamuru
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy erik domates
- 1 orta boy dilimlenmiş soğan
- 1 diş doğranmış sarımsak
- ½ fincan sirke
- 1 tatlı kaşığı biberiye
- 1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi
- 1 çay kaşığı kekik

Sosunun yapılışı: Yağ ısıtılarak soğanlar 5 dakika orta ısıda sote yapılır. Sarımsaklar eklenir. Sirke ve biberiyeyi de ekleyerek ısı azaltılır. Suyu çekilinceye kadar 10 dakika kadar pişirilir. Zeytin ezmesi eklenerek karıştırılır. Pizzanın yapılışı: Fırın 230 derecede ısıtılır. Domatesler uzunlamasına dilimlenir. Yağlanmış pizza kalıbına pizza hamuru açılarak yerleştirilir. Pizzanın üzerine sos dökülür ve domates dilimleri yerleştirilir. Fırçayla yağlı sosdan domateslerin üzerine de sürülür. Kekik serpilerek fırında pişirilir.