



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JALAPENO TURŞULU PIZZA

1 kase Penguen Jalapeno Turşu
150 gr. Dana bonfile
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 yemek kaşığı tereyağ
Yarım kase kaşar peynir
Roka yaprakları
Yağlı kağıt
Pizza Sosu İçin:
Penguen Ajvar yada Penguen Pincur
Pizza Hamuru İçin:
3 su bardağı un
Yeterince kaya tuzu ve su

Pizzanın hamuru için un, su ve tuz ile hamur tutun.
Yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurup beklemeye alın.
Penguen Jalapeno Turşusunu süzün.
Biberleri ve bonfileyi jülyen doğrayın
Bir tavada tereyağında biberler ve bonfileyi 5 dakika soteleyin.
Altını kapatınca içine Penguen Jalapeno Turşusunu koyun.
Hazırladığımız hamuru elimizle un yardımı ile açın.
Kenarlarını biraz daha kalın bırakın.
Hamura pizza sosu olması için bir kaç kaşık Penguen Pincur yada Penguen Ajvar sürün.
Soslu hamurun üzerine hazırladığımız harcı yayın.
Üzerine rende kaşar ekleyin.
Fırın tepsisine yağlı kağıt koyup üzerine pizzayı yerleştirin.
220 derece fırında 15 dakika pişirin.
Roka yaprakları ile servis edin.
Hamur yapmak istemezseniz lavas ekmek yada tortalini ekmekleride ideal pizza tabanlarıdır. Yalnız fırında peynir kızarana kadar tutmanız yeterlidir.



© lezzetler.com tarif no:92914 • adı:Jalapeno Turşulu Pizza • gönderen:YOL • indirme tarihi:03.04.2025 - 16:25