



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK İÇLİ MİNİ PİZZA

500 gram pizza unu
8 yemek kaşığı margarin
20 gram yaş maya
1 tutam Tuz
İç dolgu kreması için:
2 adet frenk soğanı
1 şerit kırmızıbiber
1 adet Kabak
24 adet zeytin
100 gram emmentaler peyniri
1 tutam Tuz
300 gram ılık su

Unu 1 çorba kaşığı eritilmiş yağ, parçalanmış maya, 1 tutam tuz ve 300 gram ılık su ile yoğurun. Hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin. İç dolgusu için frenk soğanını ve biberleri halka şeklinde kesin. Kabağı kabuklarıyla ince ince dilimleyin. Sebzeleri 2 yemek kaşığı yağda 2 dakika soteleyip soğumaya bırakın. Hamuru dikdörtgen şekilde merdaneyle açın. Hamurun üzerine rendelenmiş emmentaler peyniri, çekirdeksiz zeytinleri ve sotelediğiniz sebzeleri yayın. Hamuru rulo olarak sarıp 12 dilim şeklinde kesin. Fırın tepsisine yağlı pişirme kağıdı serip hamurları dizin. Üzerine 4 yemek kaşığı eritilmiş yağ gezdirip 30 dakika dinlendirin. 200 derece fırında 25 dakika pişirin.

