



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI PİZZA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

1 su bardağı tam buğday unu

1 yumurta

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kekik veya diğer tercih ettiğiniz baharatlar

Üzeri İçin:

1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri

2 su bardağı rendelenmiş kabak

Pizza sosu veya domates püresi

Dilimlenmiş sebzeler (örneğin: biber, domates, mantar)

Rendelenmiş mozzarella peyniri

Taze fesleğen veya diğer tercih ettiğiniz otlar

Fırını önceden 200 dereceye ayarlayın.

Kabakları yıkayıp uç kısımlarını kesin. Ardından, rendeleyin.

Kabak dilimlerini fazla sulanmaması için bir peçete veya kağıt havlu yardımıyla nazikçe kurulayın.

Rendelenen kabaklarla, sarımsak, dereotu, yumurta, kabartma tozu, tuz, mozzarella peyniri ve unu koyup karıştırın.

Fırın tepsisine yaydığınız karışımı 200 derece fırında alt üst pişene kadar tutun.

Fırından çıkarılan tabanın üzerine domates sosunu ince bir tabaka halinde yayın.

Taze fesleğen yapraklarını ilave edin ve isteğe bağlı olarak mısır, zeytin, mantar, zeytinyağı, karabiber ve tuz ekleyin.

Fırından çıkardıktan sonra üzerine isteğe bağlı olarak daha fazla taze fesleğen ekleyebilirsiniz.

Kabak pizzanızı dilimleyerek sıcak servis yapın

