



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPARI VE TON BALIKLI GUSEPPE PİZZA

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

Üzeri için:

160 g konserve ton balığı

ince doğranmış kuru soğan

0,5 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kırmızıbiber

Yaklaşık 1 - 2 yemek kaşığı haşlanmış tane mısır

0,5 çay bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

Yaklaşık 7 - 8 adet kapari turşusu

1 dal dereotu

Taban için:

1 adet Dr. Oetker Guseppe Mozzarella Pizza

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Pizzanızı fırın tepsisine alın. Ton balığının yağını süzün ve pizzanın üzerine yayın. Soğan, kırmızıbiber, mısır ve zeytinleri üzerine yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: 12 - 16 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Üzerine kaparileri sıralayıp dereotu serpin. Dilimleyerek servis yapın.

