



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK MEYVELİ TATLI PİZZA

350 gr. krem peynir  
100 gr. margarin  
1 tatlı kaşığı vanilya  
200 gr. pudra şekeri  
2 adet kivi  
5 adet çilek  
Yarım adet şeftali  
1 bardak yaban mersini  
1 bardak frenk üzümü  
Hamuru için:  
300 gr. un  
350 gr. tozşeker  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Tuz  
2 tatlı kaşığı vanilya  
2 adet yumurta  
200 gr. margarin

Hamuru için, margarini ve şekeri geniş bir kasede 3-5 dakika arası çırpın.

Vanilya özünü ve yumurtaları ilave edip karıştırın.

Unu, kabartma tozunu ve tuzu ilave edip 30 saniye kadar karıştırıp buzdolabına kaldırın.

Fırınınızı 175 dereceye getirin.

Pizza hamuru gibi açarak 2-3 yemek kaşığı şeker serpiştirip 17-20 dakika arası pişirin.

Oda ısısına getirdikten sonra buzdolabında pişmiş hamuru soğutun.

Üzerinin krem peynirli kaplaması için, meyveler hariç bütün malzemeyi mikserleyin ve hamurun üzerine kalın bir tabaka halinde yayıp tekrar buzdolabında soğutun.

Dilimlediğiniz meyveleri üzerine dizip soğuk servis yapın.