



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

Temel pizza hamuru ve domates sosu
1/2 kırmızı ve sarı dolmalık biber
100 gr. mantar
125 gr. sucuk
1 adet soğan
8 küçük biber turşusu
80 gr. siyah zeytin
150 gr. pizza peyniri
8 dal kekik

Temel tarifteki mayalı hamuru ve domates sosunu hazırlayın. Biberleri temizleyin, tekrar ikiye bölün ve 1/2 cm. kalınlığında vevv şerit doğrayın. Mantarları temizleyin, ince dilimlere kesin. Sucuğu ve soğanı ince halka doğrayın. Fırın tepsisini 250 °C'de ısıtılmış fırının alt rafına yerleştirin. Hamuru ikiye bölün. Bir parçasını 32x25 cm. büyüklüğünde oval açın ve fırın kağıdının üzerine yerleştirin. Domates sosunun yarısını hamura sürün: Biberin, mantarın, sucuğun, soğanın, turşunun ve zeytinin yarısını üzerine yerleştirin. Peynirin yarısını malzemelerin üstüne serpiştirin. Pizzayı kağıtla beraber sıcak tepsiye koyun ve 12-15 dakika pişirin. Kekik yapraklarını dallarından kopartıp üstüne serpiştirin. 2. hamuru da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

[ML® Karışık Pizza Videosu](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 15.08.2020