



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAAR PİZZA

Fatih Belediyesi

Hamuru için;
1 kg karnabahar
2 yumurta
Kaşar peyniri
Tuz Karabiber
Kimyon
Kekik
Pul biber
Sos için;
1,5 su bardağı domates püresi
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Kekik Tuz
Üzeri için:
Kaşar peyniri
Domates Biber
Zeytin
Beyaz peynir

Karnabaharları güzelce yıkadıktan sonra rondodan geçirin. Üzerine yumurta, baharatlar ve kaşar peyniri ekleyip yoğurun. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye serip, üzeri kızarana kadar 180 derecede pişirin. Bu arada domates sosunu zeytinyağı, kekik ve tuzla karıştırıp, birkaç dakika pişirin. Üzeri kızaran karnabahar hamurunu fırından çıkarıp, domates sosu üstüne yayın. Kaşar peyniri serpip, dilediğiniz şekilde süsleyip, fırına verin. Kaşar peyniri eriyip hafif kızarınca fırından çıkarıp servis edin.

