



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH PİZZA

1 küçük karnabahar
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta
1 diş sarımsak (isteğe bağlı)
Tuz ve karabiber
Pizza sosu (isteğe bağlı)
İsteğe bağlı olarak üzerine eklemek için mantar, biber, domates gibi sebzeler

Karnabaharı küçük parçalara ayırın ve blender veya mutfak robotunda püre haline getirin. Bir tülbent yardımıyla fazla suyunu süzün. Karnabaharın mümkün olduğunca kuru olması önemlidir. Püreyi bir kasede yumurtalarla karıştırın. İsteğe bağlı olarak rendelenmiş sarımsak, tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve karnabahar karışımını üzerine yayın, pizza tabanı şeklini verin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin veya kenarları altın rengi olana kadar pişirin. Fırından çıkarıp üzerine pizza sosu sürün, rendelenmiş kaşar peyniri ve istediğiniz diğer malzemeleri ekleyin. Pizza tekrar fırına verin ve peynir eriyene kadar yaklaşık 10-15 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp dilimleyerek servis yapın.

