



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAH PİZZASI

Pizza tabanı için:

1 orta boy karnabahar

1 yumurta

2 yemek kaşığı krem peynir

Tuz

Karabiber

Sosu için:

2 tane domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 diş sarımsak

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Süslemek için:

1 adet domates

Tercihen mozzarella veya kaşar peyniri

Taze fesleğen yaprakları

Karnabaharı rendeleyip haşladıktan sonra içine yumurta, krem peynir ve baharatları ekleyerek hazırladığınız pizza tabanını üzerine yağlı kâğıt yayılmış uygun bir fırın tepsisine koyarak yuvarlak bir şekil verin. Yaklaşık 160 derecede üzeri kızarana kadar pişirdikten sonra fırından alın.

Hazırladığınız sosu pizza tabanının üzerine güzelce sürdükten sonra dilimlediğiniz domatesleri, fesleğen yapraklarını ve peyniri de ekleyin. Tekrar fırına verin. Peynirler eriyip hafif kızardığında fırından alıp servis edebilirsiniz.

