



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABA HARLI PİZZA TABANI

1 orta boy karnabahar (miktarı kendiniz ayarlayabilirsiniz)

Tuz

Karabiber

Kekik

Karnabaharı küçük parçalara ayırarak tencereye alın ve üzerine su ekleyin. Karnabaharları zaman zaman kontrol ederek haşlayın ancak çok fazla yumuşamalarına dikkat edin.

Karnabaharları haşladıktan sonra blender'a alın ya da bir çatal yardımıyla ezin. Tamamen parçaladığınız karnabaharları temiz bir beze koyarak suyunu sıkın. Suyu alınmış karnabahar püresini bir kaba yayın ve baharat ekleyin. Kaşıkla bastırarak iyice sıkışmasını sağlayın.

Karnabaharlar kuruyup kızarıp esmerleşene kadar 180 derecede fırınlayın. Fırından çıkarıp üzerine dilediğiniz malzemelerle süsleyin. Yeniden fırına verip malzemeler pişene kadar pişirin.

