



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI PİZZA

Pizza hamuru

Üzeri için:

150 gram kaşar peyniri

150 gram kıyma

1 tane kuru soğan (orta büyüklükte)

Yaklaşık 50 gram margarin yağı (iki yemek kaşığı)

1 tane büyük domates

Yarım demet maydanoz

1 çay kaşığı tuz

Pizza hamurumuzu 12-14 parçaya ayırıp, yarım parmak inceliğinde yuvarlak şekilde hamurları hazırlamaya başlıyoruz. Ardından tepsiyi yağlayarak hamurlarımızı diziyoruz.

Bunun ardından üzerlerine biraz eritilmiş yağ sürerek pizzamızın yapımına devam ediyoruz. Soğanımızı da ince ince kıyıp ardından bir kaşık yağ ile çok hafif kavuruyoruz.

Soğanların üzerine kıymaları da ilave edip kavurmaya devam ediyoruz İçerisine kabuklarını soyduğumuz domatesleri doğrayıp atıyoruz, ardından maydanozu katıp, üstüne de tuzumuzu da ilave edip 4 dakika kadar daha ateşte pişiriyoruz.

Daha sonra bu kavrulmuş karışımı alıyoruz ve kabaran hamurları ortasında bastırarak çukurlaştırıyoruz.

Kıymalı karışımımızı da hamurlara dağıtıyoruz. Kaşar peynirimizi de rendeleyip üzerlerine serpiyoruz.

Artık son aşama olarak da sıcak fırında pişmeye bırakıyoruz.

Kıymalı pizzamız servise hazırdır.

