



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY ENGİNARLI PİZZA

2 adet kepekli lavaş ekmeđi
1 çorba kaşığı salça
10 adet küçük domates
150 gram taze kaşar peynir
Yarım çay bardağı zeytinyağı
4 adet mantar
7 adet enginar kalbi

Pizza hamuru açmak istemiyorsanız ya da daha az hamur olsun diye düşünenler için lavaş ekmeği ile hazırlanabileceğin bir tarif vermek istedim. Bunun için 2 adet lavaşın arasına rendelenmiş kaşar peynirden çok az serpin. Birbirine yapışsın. Zeytinyağı ve salçayı bir kaptan çırpın. Lavaşı tepsiye yerleştirip üzerine salçayı sürün. Domatesleri ve mantarları yerleştirin. Kaşar peynirini de bolca serin ve 200 derecede 10 dakika pişirip çıkartın. Fırından çıkınca hemen üzerine ikiye bölünmüş konserve enginar kalbini servis yapıp sıcak olarak ikram edin.