



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LAHANA TURŞULU VE KERAVİYELİ PİZZA

250 gr un  
300 ml ılık su  
1 tutam şeker  
20 gr yaş maya  
90 ml eritilmiş margarin  
105 ml krema  
100 gr soğan  
200 gr lahana turşusu  
50 gr pastırma  
15 gr keraviye  
15 gr tatlı kırmızı tozbiber  
Tuz  
Karabiber

Unu bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın, mayayı içine ufalayın. 300 mL. ılık su ekleyip karıştırın. Tuz, bir tutam şeker ve 60 ml. yağ ilave edip yoğurun. Üstü kapalı, ılık bir yerde 1 saat mayalandırın. Soğanları temizleyin. Pastırmanın çemenlerini ayıklayın ve soğanlarla birlikte ince şerit şeklinde doğrayın. Kalan yağı bir tencerede kızdırın. Pastırma, soğan ve keraviyeyi kavurun. Lahana ve kırmızı biberi tencereye ekleyin, kısa bir süre daha kavurun. Kremayı ilave edin ve 20 dakika, orta ateşte suyu tamamen yok oluncaya kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Mayalanmış hamuru tekrar yoğurun. 6 eşit parçaya bölün. Unlu tezgahta hafif oval şeklinde açın, kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine lahanalı karışımı yayın. 190° C ısıtılmış fırının en alt rafında 30 dakika pişirin. Gerekirse pişme süresinin yarısında üzerlerini alüminyum folyo ile kapatın. Pizzaları fırından çıkartın ve sıcak servis yapın.

Keraviye; beyaz renkte çiçekler açan ve 1,5 metreye kadar boylanabilen, kazık köklü, otsu bir bitkidir. Diğer isimleri Karaman kimyonu, Frenk kimyonu, Carum carvi ve Caraway olarak bilinir. Sabit ve uçucu yağ içerir.