



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTAN DENİZ MAHSÜLLÜ PIZZA

<https://acunn.com>

3 adet lavaş
2 adet domates
2 g şeker
1 g karabiber
3 g tuz
1 diş sarımsak
10 g zeytinyağı
210 g Kaşar Peyniri
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
40 g mısır
20 g file zeytin
180 g ton balığı
200 g kalamar

Öncelikle domatesleri soyup blender ile püre haline getirin veya rendeleyin.

Orta ateşte yanan ocağın üzerinde bulunan sos tavaşına zeytinyağı, salçayı, domates püresini ve lezzetlendiricileri ilave edip 15 dakika pişirin sonra sosunuz hazır.

Ton balığı ve kalamarları tavada tuz ve karabiber ekleyip 1 dakika soteleyin.

Biberleri küp küp doğrayın ve malzemeleri lavaşın üzerine sırasıyla sos, peynir, sebzeler ve deniz mahsüllerini şeklinde yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 8-10 dakika pişirin ve servis edin.

