



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞTAN PİZZA

<https://www.karaca.com>

Lavaş  
Sucuk  
Biber  
1/2 soğan  
Kaşar peyniri  
Dil peyniri  
Yağ İsteğe Bağlı  
150 gr domates püresi  
Roast Beef İsteğe Bağlı  
2 diş sarımsak İsteğe Bağlı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Karabiber  
Tuz  
Kekik  
Siyah zeytin  
Gurme Pizza Sosu İçin;  
Mantar  
Yağ  
Peynir  
Yeşil zeytin  
Kekik  
Roast Beef  
Roka

Klasik pizzamız için, 1 adet uzun köy biberinin yarısını (Eğer normal biberse 1 adet olarak kullanabilirsiniz) ve 1 adet soğanın yarısını yarım halkalar halinde ince ince kıyın.

Tavanızı ocağa alın ve içerisine sucukları dizin. Sucuğun kendi yağı olduğu için tavaya fazla yağ koymamanızı öneriyoruz.

Sucukların üzerine dilimlediğiniz soğanı ve biberi de ekleyerek yaklaşık 1 dakika kadar orta ateşte çevirin.

Burada amacımız iyice pişirmek olmamalı, yalnızca çiğliğini almak için biraz ısıtmanız yeterli olacaktır.

Çevirme işlemi bittikten sonra karışımı bir tabağa boşaltın ve tavayı yıkamadan mini lavaşla içerisindeki yağı güzelce sıyırıp, bu yağlı kısım üste olacak şekilde lavaşı tavada bırakın. Evde pizza hamuru nasıl yapılır sorusunun cevabı tamam.

Artık pizzamızı lezzetlendirecek o enfes sosu hazırlamaya başlayabiliriz. Blender içerisine domates rendesi, isteğe bağlı olarak Roast Beef et ya da et kullanmayacaksanız iki diş sarımsak, lezzetleri birbirine geçirecek 1 çorba kaşığı zeytinyağı, karabiber, tuz ve kekiği ekleyip iyice karıştırın.

Sos hazır olduktan sonra tavanızın altını kısık şekilde açın ve sostan 1 yemek kaşığı alarak lavaşın ortasından başlayıp kenarlarına doğru güzelce sürün.

Sosun üzerine bir avuç kadar rendelenmiş kaşar peyniri ve sucuklu karışımını ekleyin, ardından bir tutam daha peynir ekleyerek, üzerini zeytinle süsleme aşamasına geçin. Artık tavanızın kapağını kapatarak peynirleri erimeye bırakabilirsiniz.

Klasik pizzamız tavada ağır ağır hazırlanırken, lezzetini biraz daha çeşitlendireceğimiz diğer gurme pizza tarifine geçebiliriz.

İlk olarak mantarları ince ince dilimleyin ve bir tavada az yağ ile birkaç dakika soteleyin.

Ardından mantarları bir tabağa alın ve tıpkı bir önceki pizzada yaptığımız gibi lavaşı tavanın yağına sürerek, malzemeleri hazırlamak üzere tavada bırakın.

1 yemek kaşığı sosu lavaşa sürdükten sonra dil peyniri, mantar ve yeşil zeytinle zenginleştirin. Ardından üzerine az miktarda tekrar sos ekleyerek, kekik sepeleyin. Artık tavanın kapağını kapatıp, peynirleri erimeye bırakabilirsiniz.

Önceki tavada hazırladığınız pizzamız çoktan hazır, servis tabağına alarak çıtır çıtır yiyebilirsiniz.

Mantarlı pizzanın da peynirleri eridikten sonra sıcak tavadan servis tabağına alarak, üzerini Roast Beef ve taze roka ile daha da lezzetlendirebiliriz.



---

© lezzetler.com tarif no:174865 • adı:Lavaştan Pizza • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:56