



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİ TOZU HAMURLU PİZZA

<https://www.aksam.com.tr>

Domates sosu için:

2 adet domates

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım demet maydanoz

Taze kekik

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Karabiber

Üzeri için:

70 gram sucuk

2 yemek kaşığı mısır

Yarım çarliston biber

Yarım kapy biber

5 adet mantar

1 mor soğan

5 adet çeri domates

4 adet dana sosis

2 yemek kaşığı siyah dilim zeytin

200 gram taze kaşar

Acılı mayonez için:

1 adet chili biber

3 yemek kaşığı elma sirkesi

1 yemek kaşığı toz şeker

1 adet sarımsak

1 yemek kaşığı zeytinyağı

6 yemek kaşığı mayonez

Tuz

Karabiber

Dereotlu yoğurt sosu için:

1 kase süzme yoğurt

5 dal dereotu

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 dal taze nane

Yarım limon

4 dal taze kekik

Tuz

Karabiber

Leblebi tozlu hamur:

400 gram sarı leblebi

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

3 yemek kaşığı

Zeytinyağı

1 yumurta

1,5 su bardağı su

Pizza hamuru için leblebileri karıştırıcıdan geçirip toz haline getiriyoruz. Eledikten sonra, yumurta, kabartma tozu, tuz ve zeytinyağı ekleyip karıştırıyoruz.

Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine hamuru ince bir şekilde yayıyoruz.

Domates, maydanoz, taze kekik, zeytinyağı, domates salçası ve karabiberi blenderda sos haline getiriyoruz. Sosu pizzanın üzerine döküyoruz.

Üzerine mantar, sucuk, sosis, yeşil biber, mısır, zeytin, domates, kekik, kırmızı soğan ve kaşar ekliyoruz.

180 derece fırında 13 dakika pişiriyoruz. Birbirinden farklı istediğiniz soslarla pizzanızı yiyebilirsiniz.

Acılı mayonez için, Mayonezin içine kırmızı biber, sirke, şeker, sarımsak ekleyip karıştırıcıdan geçiriyoruz.

Dip sosu için, Taze nane, dereotu, limon, süzme yoğurt, karabiber ve zeytinyağını blenderdan geçiriyoruz.



© lezzetler.com tarif no:156789 • adı:Leblebi Tozu Hamurlu Pizza • gönderen:Doctor • indirme tarihi:24.04.2025 - 20:13