



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ MANTARLI PİZZA

Ümit Usta

1 ölçü pizza hamuru
2 adet yumurta
300 gram lor peyniri
50 gram permesan veya gravyer peyniri
Tuz
Karabiber,
50 gram jambon
50 gram mantar
1/2 çorba kaşığı margarin

Bir çatall yardımcı ile çırpılmış 2 yumurta sarısının içine rendelediğimiz permesan peynirini, lor peynirini, yeterince tuz ve karabiberi ilave edip, karıştıralım.

Yıkayıp, doğradığımız mantarları 1/2 çorba kaşığı margarin yağında kavuralım.

İncecik kıydığımız jambonları mantarlara ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.

Mantarları ocaktan indirip, soğumaya bırakalım.

Ilınan mantarları, peynirli karışıma katıp, karıştıralım.

Pizza hamurunu yağladığımız pizza tepsisine elimizle bastırarak yerleştirelim.

Üzerine hazırladığımız peynirli, mantarlı ve jambonlu karışımı yayıp, orta ısı fırında üzeri renk alıncaya kadar pişirip, sıcak olarak servis yapalım.