



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI BEŞAMELLİ PİZZA

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

15 gram yaş maya

1 çay bardağı ılık süt

Tuz

1 çorba kaşığı şeker

Sosu için:

250 gram mantar

3 adet sivri biber

2 adet soğan

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1,5 su bardağı süt

100 gram kaşar peynir taze

Ilık suda şekeri, tuzu ve az unu mayalandırın. Daha sonra bir miktar daha un ekleyip yoğurun ve 30 dakika kabarmasını bekleyin. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp yağda kavurun. Kıyılmış sivri biberi mantarları katıp kavurmaya devam edin. Beşamel sosu hazırlayın. Hamuru açın ve üzerine mantarlı harcı, sonra sosu ve en son rende peyniri koyun. 200 derecede önceden ısınmış fırına verin 20 dakika pişirip ikram edin.

---