



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI BİBERLİ PİZZA

### Malzemeler

1 su bardağı ılık süt  
yarım su bardağı ılık su  
10 gr yaş maya  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı şeker  
aldığı kadar un  
İç malzemeleri  
10-12 tane mantar  
1-2 tane domates  
2-3 tane biber  
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi  
tuz, kekik

Mayayı yarım bardak ılık su ve şekerle 10 dakika kabartın. Süt, tuz ve azar azar un ekleyip, yumuşak bir hamur yoğurun. Yarım saat dinlendirin. Mantarları ince ince doğrayın. Tuz ekleyip, zeytinyağında ve harlı ateşte birkaç dakika çevirin. Doğranmış domates ve biberleri ekleyip birkaç dakika daha çevirin ve ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Ilıdıktan sonra kekik ekleyip karıştırın. Hamuru, isterseniz yağlanmış tepsiye koyup elinizle açın, isterseniz önce masanın üzerinde oklava ile biraz açıp, daha sonra tepsiye koyun. Tepside de yarım saat dinlendirin. Üzerine ılınmış olan mantarlı harcı ekleyin. 180 derece ısıtılmış fırında pizzanın altı hafifçe kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, kaşar rendesini ekleyin ve üzerine biraz daha kekik serpin, 5 dakika daha fırına sürüp, çıkartın.