



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI VE BİBERLİ PİZZA

Malzemesi

10-12 mantar

4 sivribiber

2 salçalık kırmızıbiber

2 domates

150 gr taze kaşar peyniri

1 tatlı kaşığı margarin

2 diş sarımsak

1 tutam tuz

Hamur Malzemesi:

Yarım paket (125 gr) margarin

1 yumurta

1 çay bardağı süt

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı kabartma tozu

3 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Oda ısısında bekletilmiş margarini derin bir kaba alın. Yumurta, süt, yoğurt, kabartma tozu ve tuzu ilave edip karıştırın. Un ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru top şeklinde kapatıp derin bir kaba alın. Üzerine bıçağın ucuyla artı işareti çizin. Üzerine un serpip nemli bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin.

Mantarları yıkayıp ince ince dilimleyin. Kararmasını önlemek için limonlu suda birkaç dakika bekletip süzün. Sarımsakları soyup ezin.

Margarini tavada eritip sarımsak ve mantarları hafif pembeleştirin. 1 tutam tuz serpip ateşten alın.

Sivribiber ve salçalık kırmızı biberleri temizleyip uzun ince şeritler halinde kesin. Domatesleri yıkayıp rendeleyin.

Fırın tepsisini yağlayın. Pizza hamurunu merdane ile 1 santim kalınlığında açıp tepsiye alın. Üzerini rendelenmiş

domates ile kaplayıp tuz serpin. Kaşar peynirini rendeleyip ilave edin. Mantarları üzerine serpiştirin. Sivri biber

ve kırmızı biberleri değişimli olarak dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz salçalık kırmızı biberleri fırında közleyip kabuklarını soyun ve pizza hamurunun üzerine dizip fırına verin.