



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİZZA

- 1 Bardak un
- 2 Diş sarımsak
- 1 Kaşık maya
- 2 Su bardağı taze mantar
- 3,5 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Çay kaşığı tatlı kırmızı biber, tuz
- 1 Çay kaşığı sadeyağ
- 8 Dilim salam
- 2 Ufak soğan
- 1 Çay bardağı rende kaşar peyniri.

Unu bir kaba koyduktan sonra öte yanda mayayı bir miktar ılık suyun içinde karıştırın. Sonra bunu bir çay kaşığı tuz ve bir buçuk kaşık zeytinyağı ile birlikte una ilâve ederek hamur yoğurun ve sonra da bu hamurun üzerini kapatarak ılık bir yerde yarım saat dinlenmeye bırakın. Bu sürenin sonunda hamuru tekrar yoğurun ve 24 santim çapındaki bir tepsiye kaydırarak koyun. Öte yanda soğanı ufak ufak doğrayın ve dövdüğünüz sarımsaklarla birlikte kalan zeytinyağın içinde öldürün. Halka halka kestiğiniz mantarları da bu yağın içinde beş dakika pişirin. Tuzunu, kara ve kırmızı biberini koyun. Sonra da bunu dilim dilim kestiğiniz salamlarla birlikte hamurun üzerine yaydırarak koyun. Rendenin iri tarafıyla rendelediğiniz peyniri de üzerine döküp tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürerek yarım saat pişirin.