



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİZZA

HAMUR MALZEMESİ

2 Su Bardağı Un

1 Tatlı Kaşığı Kuru Maya

30 gr Margarin

1 Su Bardağı Süt

1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ

100 gr Rendelenmiş Kasar Peyniri

1/2 Kg Mantar

1 Adet Limon

Yeteri Kadar Tuz, Karabiber

Zeytinyağı

Mantarlar güzelce yıkandıktan sonra dilimler halinde doğranarak kararmamaları için limonlu suya konur. Pizza hamuru elle 0.5 cm kalınlığında açılıp, yağlanmış bir tepsiye yayılır. Üstüne mantar dilimleri düzenli bir şekilde yerleştirilir.

Peynir, tuz ve karabiberi serpilir. Gezdirek zeytinyağı dökülür ve önceden 180 derece kızdırılmış fırına sürülür. Yaklaşık 30-35 dakika fırında pisirilir. Pizzanın üstü ve kenarları nar gibi kızarıncaya fırından çıkarılır ve bekletmeden servis yapılır.

[ML® Napoli Pizzası için tıklayın](#)

[ML® Napoli Pizzası \(görsel\)](#)