



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGARİTA PİZZA (İTALYA)

1 ölçü pizza hamuru
500 gr. olgun domates
2-3 adet taze fesleğen yaprağı
yeterince kaşar peyniri
zeytinyağı

Domateslerin kabuklarını soyup, ufak ufak doğrayın. Pizza tavaşını yağladıktan sonra daha önceden hazırlanan pizza hamurunu yarım santim kalınlığında yayın. Üzerine hazırlanan domatesleri serin. Onunda üzerine kaşar dilimleri yerleştirip, bolca zeytinyağı dökün. İnce kıydığınız fesleğenleri serpip, önceden ısıttığınız 180 derece fırında 30 -35 dakika kadar fırınlayıp, servis yapın.



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020