



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PİZZA

200 gram un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
10 gram kuru maya
50 mililitre su
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
6-7 yemek kaşığı domates sosu
4 yemek kaşığı rendelenmiş mozzarella peyniri
1 adet közlenmiş kırmızıbiber
2-3 yemek kaşığı yumuşak keçi peyniri
3-4 yemek kaşığı haşlanmış yeşil ve sarı mercimek
1 yemek kaşığı çörek otu
Domates sosu için:
4 adet domates rendesi
1-2 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Çeyrek çay kaşığı tuz

Pizza hamuru için maya ve suyu karıştırın, un ve şekeri ilave edin. Zeytinyağı ve yumurtayı ekleyin ve yoğurun.

Üzeri kapalı olarak buzdolabında 30 dakika bekletin.

Mayalanarak kabaran hamuru unlu tezgahta merdane ile açın, fırın tepsisine alın. Domates sosu için gerekli tüm malzemeyi kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Hamurun üzerine önce domates sosu sürün, sonra mozzarella peyniri serpin. İnce uzun kesilmiş közlenmiş biber, keçi peyniri ve haşlanmış mercimekleri ekleyip çörek otu serpin.

180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

