



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PİZZA

<http://www.verita.com.tr>

8 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı toz şeker
2 büyük yumurta
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2 paket vanilya
Krem peynir
1/2 su bardağı pudra şekeri
Verita Gurme Kivi
Verita Gold Ananas
DrBlue Yaban Mersini

Yağı ve şekeri mikserle 2-3 dk kabarana kadar çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpmaya devam ederken ardından un, kabartma tozu, tuz ve vanilyayı ekleyip birbiriyle bütünleşinceye kadar (30 saniye) karıştırın. Fırını 175°C'ye getirin. Hamuru tepsi içinde elinizle bastırarak 35-40cm genişliğinde açın ve fırına koyun. 20 dk kadar sonra çıkarıp soğuduktan sonra buzdolabına kaldırın. Bir kabin içine krem peyniri, pudra şekeri ve 1 paket vanilyayı koyup bütünleşinceye kadar karıştırın. Hamur tabanının üzerine bu karışımı, spatula ile yayın ve istemiş olduğunuz Verita meyveleri ile süsleyin.

