



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ İSPANAKLI BOCCONCİNİ PEYNİRLİ PİZZA

4 adet mini pita ekmeđi
1/2 bardak lor peyniri
1/2 çay kaşığı kurutulmuş kekik
1 diş sarımsak ince kıyılmış
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
250 gram yıkanmış ve doğranmış ıspanak
200 gram boccancini peyniri
1 orba kaşığı margarin

Fırınınızı 180 dereceye ısıtın. Pita ekmeklerini ortadan uzunlamasına ikiye kesin ve kesilen tarafları üstte olacak şekilde yağlanmış fırın tepsinizin üstüne dizin. Küçük bir kaptaki lor peyniri, kekik ve sarımsak, eritilmiş yağ, tuz ve karabiberi karıştırın. Pitaların üstüne sürün. Üstüne de doğranmış ıspanakları yerleştirin. En üstte boccancini peyniri (ortadan ikiye bölerek) yerleştirerek fırına verin. Peynirler eriyinceye kadar pişirin.