



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZARELLALI MİNİ KABAK PİZZASI

25 gr tereyağı
2 adet yeşil toban kabak
25 gr pizza sosu
25 gr rendelenmiş mozeralla veya kaşar peyniri
1 adet sosis
1 adet kremalize soğan
10 gr ançuez
2 adet biber
1 adet sucuk

Kabakları yuvarlak dilimleyin. Dilimlerin geniş olması için topan yeşil kabak kullanıyoruz. Diğer uzun yeşil kabaktan yaparsanız malzeme koyacak yer olmaz.

Kabak dilimlerinin üzerini (her iki yanını) fırça ile yağlayın ve ızgarada pişirin. Izzarada 7 dakika kadar çift taraflı pişirmek yeterli olacaktır.

Izzarada pişen kabak dilimlerinin üzerine pizza sosu sürün. Üstüne rendelenmiş peynir ve pizza içinizi yerleştirin.

175 derecede ısıtılmış fırında 7 dakika kadar peynirler eriyinceye kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

