



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI VE KEÇİ PEYNİRLİ PİZZA

<https://www.elele.com.tr>

9 yaprak baklava yufkası
60 ml zeytinyağı
130 gr hazır pesto sos
70 gr mozzarella peyniri
5 parça pancar turşusu
125 gr keçi peyniri

Bir yaprak baklava yufkasını yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yayın ve üzerini yağlayın. Üzerine bir yufka daha yayıp tekrar yağlayın. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. üzerine kenarlarından 2 cm boşluk kalacak şekilde pesto sosun yarısını ve rendelenmiş mozzarella peynirini ekleyin. önceden 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine ufalanmış keçi peyniri ve pancarları ekleyerek yaklaşık 5 dakika daha peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

