



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANZEROTTİ

750 gr un  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı ılık süt  
1 paket instant maya  
2 kesme şeker  
1, 5 bardak su  
Taze fesleğen  
1 diş sarımsak  
3 domates  
Tuz, karabiber  
Mozarella, parmesan, kaşar peyniri  
Kızartmak için;  
Çiçekyağı zeytinyağı karışımı

Mozarella, parmesan, kaşar peyniri  
Kızartmak için çiçekyağı zeytinyağı karışımı  
Öncelikle panzerotti hamurunu hazırlayarak başlayın.  
Bunun için; mayayı ılık sütle karıştırıp un ve şekerle beraber un ekleyerek yoğurun, 1 sat kadar mayalandırın.  
Sosu için; domatesleri rendeleyin, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberle pişirin.  
Hamurdan elma büyüklüğünde parçalar alıp merdane yardımıyla 10 santim çapında açın.  
Üzerine domates sosundan sürün.

Rendelenmiş peynirleri ve ince kıyılmış fesleğenler, koyup kapatın.

Yağda, derin bir tencerede kızartın.

