



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE ROKALI PİZZA

150 gram hazır pizza un harcı
120 ml su
225 gram konserve mantar
25 gram margarin
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı hazır pesto sosu
4 adet domates
8 dilim çemensiz pastırma
75 gram lor peyniri
1 demet roka
1 tutam tuz
1 tutam çekilmiş karabiber

Pizza un harcı ve 120 ml ılık suyu bir kaba alıp karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Mantarların suyunu süzüp dilimleyin. Yağı tavada eritip mantar ve incecik dilimlenmiş sarımsakları ekleyip soteleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Domatesleri yuvarlak dilimleyin. Pizza hamurunu dört eşit parçaya ayırın. 20 cm çapında açıp üzerine pesto sosu yayın. Mantarlı harcı sosun üzerine paylaşın. Pastırma ve domates dilimlerini mantarların üzerine dizip lor peynirini ufalayarak hamurların üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-18 dakika pişirin. Üzerine roka yapraklarını yerleştirip servis yapın.

