



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PİZZA

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

3-4 adet orta boy patates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (taban için)
Üzeri için:
1 çay bardağı domates sosu veya salça
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Dilimlenmiş sucuk, salam veya sosis
İnce dilimlenmiş yeşil biber
Mantar, zeytin ve mısır (isteğe bağlı)

Patatesleri soyup rendeleyin ve fazla suyunu sıkın.

Rendelenmiş patateslere tuz, karabiber, un ve yumurtayı ekleyip karıştırın.

Homojen bir karışım elde edin.

Tavayı yağlayarak hazırladığınız patates karışımını eşit kalınlıkta olacak şekilde yayın.

Orta ateşte altını kızarana kadar pişirin ve dikkatlice çevirerek diğer tarafını da pişirin.

Pişen patates tabanını yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine alın.

Üzerine domates sosunu sürün ve rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

İstediğiniz malzemeleri ekleyerek pizzanızı tamamlayın.

Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üzerindeki kaşar peyniri eriyip malzemeler hafifçe kızarana kadar 10-15 dakika pişirin.

Fırından çıkan patates pizzanızı dilimleyerek sıcak olarak servis edin.

