



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PATATESLİ PİZZA

3 su bardağı un  
1 çay kaşığı yaş maya  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çay bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
2 adet orta boy patates  
300 gr. taze fasulye  
1 avuç yağlı beyaz peynir  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
4 çorba kaşığı krema  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı nane  
1 çay kaşığı kimyon  
2-3 dal fesleğen  
2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
Tuz  
Karabiber

Hamuru hazırlamak için tüm malzemeyi karıştırıp yoğuralım. Daha sonra bir kaba alarak buzdolabında 20 dakika dinlendirelim. Bu arada fasulyeleri temizleyip verev keselim. Tuz katılmış az suda 10 dakika haşlayalım. Patatesleri ince ince cipslik, peyniri küp doğrayalım. Zeytinyağı, krema, kekik, nane, kimyon, karabiber ve tuzu karıştıralım. İnce doğranmış fesleğen ve sarımsağı da karışıma ekleyelim. Yağladığımız pizza kabına hamuru koyup elimizle bastırarak yayalım. Kremalı malzemeden 2 çorba kaşığı hamurun üzerine sürelim. Kalan malzemeyi patates ve haşlanmış fasulyelerle harmanlayalım. Daha sonra tepsideki hamurun üstüne yayalım. Üstüne dolmalık fıstığı serpeлим. Önceden ısıtılmış 120 derecelik fırında 15-20 dakika pişirelim. Daha sonra fırından alıp servis yapalım.