



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI DOMATES SOSLU MANTARLI PİZZA

5 adet balkan sosu patlıcan
5 adett iri domates
5 adett iri kırmızı biber
2 adett orta boy soğan
5 adett iri sarımsak
2 yemek kaşığı acı pulbiber
2 yemek kaşığı acı toz biber
5 yemek kaşığı sanayağı
yeteri kadar tuz
1 fincan mozzarella peyniri (dilimlenmiş)
4 çay kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
2 fincan taze mantar (dilimlenmiş)
2 ölçü pizza hamuru pizza hamuru

Patlıcan ve kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyun. Bir süzeğe koyup sularını süzdürün. Soğanı söğüş doğrayıp sanayağında hafifçe soteleyin. Sarmısağı ekleyip 4-5 dakika da onu çevirin. Domatesleri rondodan geçirip ekleyin. Domatesler suyunu çekmeye yakın, közlenmiş patlıcan ve kırmızı biberleri küçük doğrayıp ekleyin. (kırmızı biberlerin çekirdeklerini ayıklayın) Tuzunu ekleyin. Suyunu çekince ocaktan alıp, mutfak robotundan geçirin. Hamur yağlanmış kalıba yayılır. Üzerine hazırladığımız özel balkan sosu sürüldükten sonra mozeralla peyniri ve parmesan peyniri serpilir. Aralarına mantar serpiştirilir. Erimiş sanayağı peynirin ve mantarın üzerine çiselenerek iyice dağıtılır. 200 °C de 8-10 dakika (altın sarısı renk alıncaya kadar) fırında pişirilir.

