



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI KÖY PIZZASI

1 kavanoz Penguen Közlenmiş Patlıcan  
200 gr. Kıyma  
1 Yemek Kaşığı Tereyağ  
Yarım kase rendelenmiş kaşar  
Kayatuzu  
Karabiber  
Maydanoz (Servis için)  
Yağlı Kağıt (Pizza hamuru için)  
3 su bardağı un  
Su

pizzanın hamuru için un , su ve tuz ile hamur tutun.  
Yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurup bekleme alın.  
Bir tavada kıymayı tereyağında kavurmaya başlayın.  
Kıyma kavrulunca Penguen Közlenmiş Patlıcanı, tuzu ve karabiberi ekleyip altını kapatın.  
Hazırladığımız hamuru elimizle un yardımı ile açın.  
Kenarlarını biraz daha kalın bırakın.  
Pizza hamurunun ortasına Penguen Közlenmiş Patlıcanlı kıymayı yayın.  
Ortasına rende kaşar ekleyin.  
Fırın tepsisine yağlı kağıt koyup üzerine pizzayı yerleştirin.  
220 derece fırında 15 dakika pişirin.  
Üzerine maydanoz ekleyerek servis edin.  
Hamur yapmak istemezseniz lavas ekmekek yada tortalini ekmekeklerde ideal pizza tabanlarıdır. Yalnız fırında peynir kızarana kadar tutmanız yeterlidir.