



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MANTARLI PİZZA

1 ölçü pizza hamuru
2 patlıcan
400 gram mantar
1 adet kuru soğan
150 gram kaşar peyniri rendesi
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Pul kırmızıbiber

Alacalı soyup, parmak ucu büyüklüğünde doğradığımız patlıcanları, acısını çıkarmak için bol tuzlu suda 15-20 dakika bekletelim.

Suyunu süzüp, bol kızgın sıvıyağda kızarttıktan sonra peçete üzerine çıkartarak fazla yağın emdirelim.

İnce kıyım kuru soğanı, 1 çorba kaşığı sıvıyağda kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirelim. Sarımsağı da ilave edip, 1-2 dakika daha kavuralım.

Salçayı ilave edip, kavurmaya devam edelim.

Kabuğunu soyup, kuşbaşı doğradığımız domatesleri, yeterince tuz ve karabiberi katıp, domatesler yumuşayıp da sos koyulaşınca kadar pişirelim ve soğumaya bırakalım.

Daha önceden hazırladığımız patlıcanları da sosa ilave edip, 1-2 sefer karıştıralım.

Pizza hamurunu yağlanmış pizza tepsisine bastırarak yayalım.

Üzerine hazırladığımız malzemeyi yerleştirip, kaşar peyniri serperek fırına verelim.

Peynir eriyip de renk alıncaya kadar pişirip, sıcak olarak servis yapalım.