



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI MOZARELLA PEYNİRLİ PİZZA

Hamuru İçin:

2 su bardağı un

2 çay kaşığı instant maya

1 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı sana hamurışı

Yeterince ılık su

Sosu İçin:

1 adet domates

1 tatlı kaşığı fesleğen

1 çay kaşığı tozşeker

1 çay kaşığı domates salçası

1/2 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı margarin

Üzeri için:

400 gr mozzarella peyniri

1/2 adet patlıcan

5 tane mantar

Un, maya, tuz ve şekeri karıştırıp içine margarin ve ılık suyu ekleyip orta sertlikte bir hamur yoğuralım. Hamuru dolaba koyup sosunu hazırlayalım. Sosu için domatesi rendeleyip bir tencereye alalım. İçine tuz, şeker, yağ ve salçasını koyup pişirelim. Kıvamlı bir hal alan sosun altını kapatıp içine fesleğenini ekleyelim. Biraz soğumasını beklerken patlıcan ve mantarı yıkayıp ince ince doğrayalım. Dolapta dinlenen hamuru tezgaha alıp ister mısır unuyla ister unla açıp üstüne sosumuzu sürelim. Sosun üstüne mozzarella peynirinin yarısını serpip mantar ve patlıcanları yayalım. Kalan peynirleride sebzelerin üstüne serpiştirip 5 dakika dinlendirelim. Sonra ısıtılmış 200°C de pişirelim.