



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI PİZZA

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 çorba kaşığı kuru maya

1 çorba kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1,5 su bardağı ılık su

Üzeri için:

3 adet patlıcan

1 adet soğan

2 adet sivri biber

3 adet domates

3 diş sarımsak

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı şeker

100 gram rendelenmiş kaşar peynir

Patlıcanları tamamen soyup küp şeklinde doğrayın ve 10 dakika kadar tuzlu suyun içinde bekletin. Soğanla, biberlerle, rende domatesi de tavada 15 dakika kadar patlıcanlarla birlikte kavurun. Hamuru yoğurmak için gereken malzemeleri yumuşak bir hamur yapıp 30 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru tepsi büyüklüğünde açıp üzerine patlıcanlı sebzeleri koyup fırına verin. Çıkartmaya yakın rendelenmiş peyniri ekleyip 5 dakika daha fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.

