



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOS TABANLI PIZZA

Pizza hamuru:

500 gr un

100 gr durum buğdayı unu

250 ml oda sıcaklığında su

1 çay kaşığı tuz

3 yemek kaşığı yağ

7 gr kuru toz maya

Sos için:

2 paket fesleğen

1 avuç fındık

4 yemek kaşığı yağ

Üstü için:

1 adet soğan

1 adet patlıcan

1 adet kabak

200 gr mantar

1'er adet sarı-yeşil biber

Biraz brier peyniri

Sos: Havana fesleğenleri ve fındıkları koyun ve üzerine yağı ekleyerek dövün Ara ara yağ ekleyerek dövmeye devam edin ve tuz ekleyin iyice karıştırın ve kalın sos kıvamına getirin.

Pizza: Pizza tabanını un ile açın fırınızdaki 200 derece de her 2 tarafını 1,5 dakika kadar pişirin fırından aldığınız tabana pesto sosunu ince bir kat olarak sürün.

Bir tavada önce biberleri, sonra soğanı ve son kabak patlıcan ve mantarları ekleyerek soteleyin.

Tabanın üzerine ince dilimlediğiniz brier peynirini koyun Üzerine tek kat olacak şekilde sebzelerinizi dizin Fırında 5 dakika kadar pişirin.