



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTO SOSLU SEBZELİ PİZZA

3 su bardağı kepekli un
Yarım paket instant kuru maya
1 çay bardağı eritilmiş margarin
1 çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Yeterince ılık su
Pesto sos için:
1 demet fesleğen
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
25 gr çam fıstığı
2 yemek kaşığı parmesan peyniri
Üzeri için:
1 adet kabak
1 adet patlıcan
2 adet kırmızı biber
300 gr mantar
1 çay bardağı mısır
1 çay bardağı dilimlenmiş siyah ve yeşil zeytin
300 gr mozzarella peyniri
400 gr kaşar peyniri

Unu derin bir kaba alın. üzerine tuz, toz şeker ve mayayı ekleyip karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açtıktan sonra eritilmiş yağı ve sütü ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar ılık suyu ekleyip yoğurun. üzerine nemli bir bez örterek 45 dakika bekletin. Kabağın kabuğunu kazıyın. Patlıcanları alacalı soyun. Tüm sebzeleri ince dilimleyin. Mısırı ilave edin. Sos için fesleğen, çam fıstığı ve sarımsağı mutfak robotunda ezin. üzerine yavaş yavaş zeytinyağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak parmesan peynirini ekleyip karıştırın. Pizza hamurunu dikdörtgen fırın kabının büyüklüğüne göre açın ve yağladığınız tepsiye yerleştirin. üzerine pesto sos sürün. 200 gr rendelenmiş kaşar peynirini serpip dilimlediğiniz sebzeleri yerleştirin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp kalan kaşar peynirini ve mozzarella peynirini ekledikten sonra tekrar fırına verin. Peynirler eriyince fırından çıkarıp sıcak servis yapın.



