



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN PİDESİNDEN PİZZA

1 adet ramazan pidesi
3 adet domates
7 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
100 gr. beyaz peynir
20 adet siyah zeytin
5 adet sivri biber
200 gr. kaşar peyniri

Pidenin iç kısmını, kenar kısımları kalacak şekilde bıçakla çıkarın. Un serpilmiş tepsiye koyun. İki adet rendelenmiş domatesi iki çorba kaşığı zeytinyağında, suyunu çekene kadar pişirin. Süt ekleyip pidenin ortasına dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını, beyaz peyniri, çekirdekleri çıkarılmış zeytini ve kıyılmış sivri biberi koyun. Kalan domatesi halka halka doğrayıp üzerine yerleştirin; kalan kaşar peynirini ve baharatları serpin. 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alınca üzerine biraz zeytinyağı sürün.



Fotoğraf "bebe ruhi" tarafından gönderildi. 10.07.2015