



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇ PIZZASI

Hamuru için:

400 gr. un

200 gr. margarin

2 yumurta

Yeterli miktarda tuz

Karışımı için:

1 su bardağı pirinç (haşlanmış)

300 gr. mantar

1 büyük soğan (halka şeklinde doğranmış)

3 yemek kaşığı soya yağı

1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)

Margarini parçalara bölün, yumurtayı ve tuzu karıştırarak yoğurun. Bu hamuru 15-20 dakika kadar dolapta bekletin. Soya yağını kızdırın ve önce soğanı pembeleştirin, mantarı, karabiber, tuz ve haşlanmış pirinci de ekleyip karıştırın. Hamuru yuvarlak bir tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığımız karışımı yayın ve 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Son olarak kaşar peynirini de üstüne döküp tekrar fırına verin, peynirler eriyene kadar pişirin ve sıcak servis yapın.
