



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN PİZZA ÇEŞİTLERİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Pizza Margarita; 1899 yılında Kraliçe Margarita'nın İtalya'nın kuzeyindeki bir kolera salgınından kaçmak için Nepal'i ziyaret ettiğinde bu pizzanın yapıldığı bilinmektedir. Temel malzemeleri domates, mozzarella peyniri ve fesleğendir. İtalyan bayrağının renklerini temsil etmektedir.

Pizza Marinara; kekik, hamsi ve sarımsaktan üretilen ve Napoli bölgesine ait olan bir pizzadır.

Pizza Alla Napoletana (Napoli); domates, mozzarella ve hamsiden üretilmektedir.

Pizza Capricciosa; mantar, enginar, zeytin ve bir haşlanmış yumurta ile yapılmaktadır.

Pizza Pugliese; Yerel Kapari, bölge zeytini, domates, mozzarella ve soğandan oluşmaktadır.

Pizza Veronese; mantarlı bir pizza çeşididir.

Sicilya Pizza; yeşil zeytin, deniz ürünleri, haşlanmış yumurta ve bezelyeden yapılmaktadır.

İtalyan orkinos; zeytinyağı, hamsi, kabuklu deniz ürünlerinden oluşan bir pizza çeşididir.

Pizza Focaccia; domates, peynir, zeytinyağı, karamelize soğan ve diğer baharatlardan oluşmaktadır.