



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA FORM

180 gr kepekli pizza hamuru
130 gr mozzarella peyniri
1 domates
100 gr ıspanak
Yarım soğan
50 gr mantar
1 orba kaşığı zeytinyağı

Pizza hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerine alın. 30-32 santim çapında bir hamur aın. Bir orba kaşığı zeytinyağını tavada ısıtıp kıyılmış soğan, dilimlenmiş mantarlar ve ıspanağı birlikte kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Pizza hamurunu yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine ya da pizza tepsisine parmaklarınızla bastırarak aın. zerine ince bir tabaka halinde domatesli sosun sürün ve dilimlenmiş mozzarella peynirini dizin. Kenarlarına dilimlenmiş domatesleri, ortasına da kavrulmuş sebzeleri yayın. 5 180 dereceli fırında 30 dakika pişirin. Fırından alın. Dilimleyip servis yapın.

Not: Kepekli Pizza hamuru yapılışı için, temel pizza hamurunun 125 gr buğday unu yerine, yarı yarıya buğday ve kepek unu kullanılarak yapılır.
