



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİZZA HAMURUYLA KAPARI VE DOMATES SOSLU CALZONE

180 gr. pizza hamuru  
4 adet domates  
2 kaşık margarin  
8 adet kapari  
100 gr. mozzarella peyniri  
1 adet kırmızı soğan  
4-5 adet dilimlenmiş siyah zeytin  
1 dal fesleğen  
2 kaşık mısır  
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Pizza hamurunu buzdolabında yeterince dinlendirdikten sonra un serpilmiş tezgahın üzerine alın. 30-32 santim çapında bir hamur açın. Pizzanın iç malzemesi için kırmızı soğanı soyup yuvarlak halkalar olacak şekilde kesin ve bir kaseye alın. Kapari, zeytin ve mısırı ilave edip karıştırın. Domatesleri rendeleyin, margarin koyduğunuz tavada domates, fesleğen, tuz ve karabiber ekleyip pişirin. Pizza hamurunun yarısına domatesli sosu sürün, üzerine peynir ve iç malzemeyi serpiştirin. Hamurun kenarlarından tutup karşılıklı kenarlarıyla birleştirerek yarım daire şeklini verin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alın. Dilimleyip servis yapın.