



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA KİNOA

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

1 su bardağı tam buğday unu

1/2 su bardağı kinoa unu

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 paket kabartma tozu

1 ay kaşığı tuz

Sos için; 1 yemek kaşığı domates salçasını ılık suda ezerek homojen bir karışım elde ettim. Biraz da kuru kekik ekledim.

Üzeri için; Kaşar peyniri, mantar, arliston biber, eri domates ve piştikten sonra susam kullandım. Bu biraz sizin tercihinize bağlı.

Hamur için tüm malzemeleri güzelce karıştırdım. Hafif katı ele yapışan bir hamur olacak. Daha sonra yuvarlak bir kalıbın içerisine yağlı kağıt sererek hamuru içerisine koydum. Elimi biraz su ile ıslatarak hamuru kalıbın tamamına yaydım. Daha sonra domates sosu üzerine güzelce yayıp rendelediğim kaşar peynirini ekledim. Sonra da süsledim. Fırını önceden ısıtmadım. Fırını 180 dereceye ayarlayıp pizzayı içerisine koyduktan sonra yaklaşık 30 dakikada pişti. Ama siz yine de kendi fırınıınızda kontrol edin.

