



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

www.miele.com.tr

Hamur için:

120 gr. Quark
4 yemek kaşığı Zeytinyağı
4 yemek kaşığı Süt
1 çay kaşığı Tuz
1 Yumurta
250 gr. Un
1 Paket Kabartma Tozu

Dolgu malzemesi:

200 gr. Salam, küp küp doğranmış
3 adet Domates küp küp doğranmış
1 Soğan, doğranmış
50 gr. Quark
75 gr. Gouda peynir, rendelenmiş
Tuz
Karabiber
Kekik
Üstüne sürmek için:
1 Yumurta sarısı
Üstüne serpmek için:
100 gr. Gouda peynir, iri rendelenmiş

Quark, zeytinyağı, süt, tuz ve yumurta karıştırılır. Yarı kabartma tozu karıştırılmış una ilave edilir ve kalan birlikte yoğurulur. Hamur ikiye bölünür.

Her bir yarı parçayı unlanmış bir yerde 40 x 25 cm büyüklüğünde açın. Malzemenin yarısını üstüne dağıtın. Hamuru dolgusu ile birlikte yuvarlayın.

Ruloyu 8 parçaya bölün. Her bir parçayı fırın kağıdı serilmiş cam kaseye yatırın.

Hamurun ikinci parçasını kalan malzeme ile hazırlayın. Hamur parçalarının üzerine yumurtanın sarısını sürün, peynir serpin ve altın sarısı renginde kızartın.