



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIZZALARDA PEYNİRİN KULLANIMINDA DİKKAT EDİLECEKLER

Pizzalarda genel olarak iki çeşit peynir kullanılır. Biri pizzanın sosu sürüldükten sonra harca karıştırılır, diğeri de pizzanın pişmesine yakın üzerine serpilerek erimesi sağlanır.

Bazı pizza çeşitlerinde sadece bir peynir çeşidi, bazılarının da ise 3-4 peynir çeşidi kullanılmasına karşın, bazılarında da hiç kullanılmamaktadır.

Özellikle tam vejeteryan tabir edilen insanlar hiç hayvan ürünü tüketmedikleri için vejeteryan pizza çeşitlerinin bazılarında peynire yer verilmez.

Mozzarellanın pizzalarda kullanım şekli asla dilim olmamalıdır, mutlaka rendesi kullanılmalıdır.

Pizzanın en üstünde kullanılacak peynirin pizzaya eklenme zamanına dikkat etmek gerekir. Çünkü eğer peynir pizzayla birlikte fazlaca pişip kahverengileşirse gevrekleşir. Buda peynirin pizzaya kattığı yumuşaklığı hissettirmez. Yani istenilen lezzet de pizza elde edilmemiş olur.