



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUF PİZZALAR

Pizza hamuru için:

500 gr. un

50 gr. zeytinyağı

140 gr. su

60 gr. yumurta akı

Üzeri için:

500 gr. blok mozzarella veya yağsız taze kaşar

2 adet kabak

1 adet közlenmiş kırmızı biber

Taze kekik

Sarımsak

Kırmızı biberli zeytinyağı

Pizza hamurunun malzemeleri ile homojen bir hamur yapın. Kabakları bıçakla 2 mm. kalınlığında dilimleyin ve tavada hafifçe renk alacak şekilde pişirin. Kırmızı biberleri de ince şeritler halinde doğrayın. Taze kekik yapraklarını ayıklayın. Sebzeleri, kekik yapraklarını ve zeytinyağını harmanlayın. Hamuru çok ince açıp 18 cm.'lik 14 adet disk kesin. 280 dereceye ısıtılmış fırında hamurları pişirin. Kabarıp renk alan pizza hamurlarını çıkartıp orta kısımlarını kesin. Üzerlerine dilimlediğiniz kaşar peynirlerini yerleştirin. Fırında peynirler erimeye başlayıncaya kadar tutun. Çıkartınca sebze karışımını pizzaların üzerine serpiştirip servis edin.
