



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ PİZZA

75 gr margarin
4 su bardağı un
2 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
200 gr rezene
2 adet sivri biber
2 adet domates
100 gr kaşar peyniri
2 adet yumurta

Hamur için unun ortasını açıp eritilmiş margarin, maya, süt ve tuz ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. 45 dakika dinlenmeye bırakın.
Rezeneleri suda haşlayın. Haşlanan rezeneleri, sivri biberi, domatesi ve yumurtayı rondoya koyup karıştırın. Dinlenen hamurdan parçalar koparıp uzun uzun açın. Üzerine hazırladığınız rezeneli harçtan koyun. En son olarak kaşar peyniri rendesi serpip 200 derece ısınmış fırında pişirin.