



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK DIŞLERİ

<https://www.mediashop.tv>

450 g pizza hamuru
100 ml zeytinyağı (tavsiye edilir)
1 yemek kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı deniz tuzu
1 yemek kaşığı kıyılmış taze maydanoz
1 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
Marinara sosu (domates sosu)

Pizza hamurunu yakl. 1 cm kalınlığa sahip oluncaya dek açın.
Şimdi her iki 2 cm'de bir bir parça kesin.
Hamuru çalışma plakasında bir top haline getirinceye dek açın. Bunu tüm hamuru kullanana dek tekrarlayın.
Şimdi baharatı, peyniri ve zeytinyağını bir kaptaki iyice karıştırın.
Hamur toplarını yağlı karışıma iyice daldırın.
Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.
Şimdi M tuşuna basın ve tavuk sembolüne gelene dek ilerleyin.
Açma/kapama tuşuna basın ve pişme süresini 10-12 dakika, pişirme sıcaklığını ise 180 derece olacak şekilde ayarlayın.
Sarımsak dişlerini pişme süresinin yarısı geçtikten sonra iyice karıştırın.
Hamur toplarını marinara sosu ile birlikte servis edin.

