



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KOLAY PİZZA

Malzemeler :

Tost Ekmeđi 9 Adet

Komili Sızma zeytinyağı

Harcı :

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Mantar 10 Adet

Taze Sođan 4 Adet

Hardal 1 Yemek Kaşığı

Havuç 1 Adet

Tuz - Karabiber

Sosu :

Rendelenmiş Domates 2 Adet

Ketçap 2 Yemek Kaşığı

Kekik 1 Tatlı Kaşığı

Üzeri İçin :

Rendelenmiş Kaşar 1 Su Bardağı

YAPILIŞI:

1- Tost ekmeklerinin kenarlarını kestikten sonra üzerine Komili Sızma zeytinyağı sürüp fırın kabına diziniz.

2- Sosu için: Rende domatesi, ketçabı, kekiği, sıkılmış sarımsağı, tuz-karabiberi küçük bir kasede karıştırıp, Sana ekmek üstü sürülmüş ekmek dilimlerinin üzerine sürünüz.

3- Mantarları, taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyınız.

4-Havucu rendeleyiniz.

5- Yayvan bir tavada Komili Sızma kızdırıp, içine doğranmış tavuk etlerini ilave edip, renk verdiriniz.

6- Tavuklar renk alınca içine rendelenmiş havuçları ve hardalı ekleyip kavurunuz.

7- Daha sonra içine doğranmış mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurunuz.

8- En olarak tuz-karabiberi, kıyılmış taze soğanları ekleyip, bir taşım kavurduktan ateşten alınız.

9- Soslu ekmeklerin üzerine önce harcı, en son olarakda rende kaşarı serpiniz.

10- Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 15/20 dakika peynirler kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.