



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİZZA (HAZIR YUFKA)

4 adet yufka
1 su bardağı süt
3/4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Üzeri için:
4 adet enginar kalbi
1 adet patlıcan
1 adet kabak
8 adet mantar
2 dilim közlenmiş biber
2 yemek kaşığı mısır
4 dal fesleğen
1 çay kaşığı kuru fesleğen
500 gr rendelenmiş taze kaşar peyniri
Sosu için:
6 adet domates
2 yemek kaşığı domates salçası
8 dal fesleğen
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber
Kekik

Yufkaları derin bir kabin içine parçalayarak yerleştirin. Üzerine süt ve ayçiçeği yağın ilave edip harmanlayın. 10 dakika dinlendirdikten sonra yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yayın. Diğer tarafta sos için tüm malzemeleri sos tenceresine aktararak 15 dakika kısık ateşte pişirin. Sosu yufkanın üzerine yayıp 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kabak ve patlıcanı ince dilimledikten sonra pizzanın üzerine dizin. Mantar dilimlerini ve mısırı yerleştirin. dörde böldüğünüz enginar kalbini ve közlenmiş biberi dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp kalan kaşar peynirini ve fesleğeni de serptikten sonra tekrar fırına verin. Peynir eriyip hafif kızardıktan sonra fırından alın. Sıcak servis yapın.