



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİZZA

Hamur için:

Bir buçuk su bardağı un

Yarım su bardağı su

1 çay kaşığı yaş maya

1 çay kaşığı tozşeker

Tuz

Domates sos için:

200 gram domates

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

5-6 dal fesleğen

2 diş sarımsak

2 dal taze kekik

Üzeri için:

2 çorba kaşığı toz parmesan

Yarım kabak

1 adet havuç

Yarım patlıcan

2-3 adet istiridye mantarı

2 adet kuşkonmaz

Domates sos için domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Zeytinyağı ile birlikte bir tencereye alın. Suyunu bırakınca ince kıyılmış fesleğen, kekik ve sarımsakları ekleyin. İyice kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamur için tüm malzemeyi bir kaba alıp yoğurun. Üzerinin kurumaması için temiz bir bezle örtüp 2 saat dinlendirin. Hamuru un serpilmiş düz bir zemine alın. Kenarlarını hafifçe yükseltip elinizle çevirerek 25 cm çaplı olacak şekilde açın. Üzerine domates sos sürüp parmesan peyniri serpin. Kabak, patlıcan, havuç ve mantarı dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada hafifçe pişirin. Kuşkonmazları dilimleyip sotelenmiş sebzelerle birlikte pizzanın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 300 derece fırında hamurun kenarı hafif pembeleşene kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

