



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ PİZZA

Malzeme:

1 adet sarı biber

4-5 adet mantar

1 adet kırmızı biber

1/2 adet patlıcan

60 gram rendelenmiş mozzarella peyniri

Hamuru için :

45 gram Bizim Mutfak Un

2 gram yaş maya

28 ml su

Tuz

Biberleri yıkayıp çekirdeklerini temizleyin. Mantarları yıkayıp dilimleyin. Patlıcanları temizledikten sonra alacalı kesin. Sebzeleri istediğiniz şekilde keserek ızgarada pişirin. Pizza hamuru için un, yaş maya, tuz ve suyu bir araya getirerek yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 30 dakika kadar üzerini nemli bir bezle kapatarak dinlendirin. Daha sonra hamuru açarak ortasına domates sosu, kenarlarda birer santim boşluk kalacak şekilde yayın. Rendelenmiş mozzarella peynirini her tarafına eşit gelecek şekilde üzerine serpin. Izgara sebzeleri orantılı bir şekilde hamurun üzerine yerleştirin. 270 dereceye ayarlı fırında 5-10 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

---