



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİZZA

- 1 adet kabak
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet çarliston biber
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 4 dal fesleğen
- 100 gr rendelemiş kaşar peyniri
- 1 adet kırmızı soğan
- 500 gr un
- 1 çay bardağı ılık su
- 1 çay bardağı ılık süt
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım paket yaş maya

Geniş bir kaseye unu eleyin. Şeker, tuz ekleyip harmanlayın. Süt ve suyu bir kaseye alın. Mayayı içine atıp eriyinceye kadar karıştırın. Bunu una ekleyin ve yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 40 dakika mayalanmaya bırakın. Unlanmış tezgahta hamuru yuvarlak şekilde açın. Yağlı kağıt serili tepsiye alın. Kabağı ince doğrayıp hamurun üzerine dizin. Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini temizleyip 1 parmak kalınlığında, çarliston biberi küp şeklinde doğrayın. Soğanı halka kesin. Hepsini kabakların üzerine yerleştirin. Mısır ve ince kıyılmış fesleğen serpiştirip 190 dereceye ayarlanmış fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkartıp rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin ve 5 dakika daha pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.