



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ PİZZA

- 3 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı yaş maya
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 1 yumurta
- 1 kabak
- 1 patlıcan
- 2 adet domates
- 4 adet biber
- 200 gram Beyaz peynir
- 100 gram kaşar peynir

Derin bir kabin içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarcınca unlanmış tezgahta kalın kanarlı olarak açıp tepsiye yerleştirin. Üzerine domates dilimleri doğranmış sivri biberleri ince dilimlenmiş kabak, patlıcan ve beyaz peynirleri dizip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın. İstenirse domates sosu da yapılır ve farklı malzemeler de ekleyerek bu pizzayı hazırlayabilirsiniz.

Not: İstenirse hamur yerine hazır bazlama ekmekleri kullanılabilir.

---