



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİZZA

2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
Üzeri için:
1 sarı dolmalık biber
1 kırmızı dolmalık biber
2 adet domates
1 patlıcan
1 küçük soğan
Mantar istenirse
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kabın 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 kabarıncaya unlanmış tezgâhta hamurlar açıp ortasını hafifçe açıp tepsiye yerleştirin. Peynirleri de rendeleyip hamurun üzerine serin. Son olarak, üzeri için önce tavada soğanı ve uzun şeritler halinde doğranmış sebzeleri kavurun. Bu sebze harcı da hamurun üzerine yerleştirin. Ya da arzu ettiğiniz malzemeleri koyun, domatesleri dizip 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın. Salçalı sos yapmıyoruz sebze pizzada. Ama sadece peynirli yapılırsa salça daha iyi oluyor.