



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİZZA

250 gr kepekli un
150 gr saf kepek
2 gr maya
2 çay kasığı esmer şeker
6 tutam tuz
3 kasık sanayag
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
2 orta boy domates
3 yaprak taze fesleğen
2 tutam kekik
1 çay kasığı esmer şeker
150 gr beyaz peynir
150 gr Mozerella peynir
2 diş Sarımsak
2 büyük boy kabak
4 orta boy Patlıcan
4 büyük boy Kırmızı biber
100 gr ıspanak
150 gr brokoli

Tüm hamur malzemelerini bir arada karıştırıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz.

Yoğurduğumuz hamuru açmak için saf kepek kullanıyoruz. Hazırladığımız hamurun üzerine örtüp 2,5 saat kadar beklemeye bırakıyoruz.

Sos için, soyduğumuz domatesi, kekik ve fesleğeni, sarımsağı, çok az tuz ve karabiberi, şekerle birleştirip blender kullanarak iyice püre haline getiriyoruz. Beklemiş ve açılmış hamurumuzun üzerine sırası ile sosumuzu yayıyoruz. Ardından küp küp doğradığımız peynirleri harmanlayıp sosun üzerine eşit miktarda dağıtıyoruz.

En üste ızgara yaptığımız sebzeleri dizip 30-35 dk 200 derece fırında pişmeye bırakıyoruz. Tercihen piştikten sonra süslemek için roka yaprağı ve taze nane kullanabilirsiniz.

