



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYA

SEKİZ SEBZELİ PIZZA

MALZEME

600 gr, ekmeđ hamuru

1 bař sođan

1 diř diř sarımsak

6 domates

80 gr mantar

100 gr kabak

50 gr bezelye

100 gr kařar yada dil peyniri

Kekik

Defne yaprađı

Tuz

Karabiber

Zeytinyađı

80 gr taze fasulye

2 havuç

2 kereviz yaprađı

½ pırasa

HAZIRLANIŐI

İnce doğranmiş soğanları ve ince kıyılmış sarmısağı zeytinyağda, bir tava içinde kavurun. Hafif pembeleşince,soyup çekirdekleri çıkardığınız ve ince ince doğradığınız domatesleri, defne yaprağını da içine katın. Üstü açık olarak, 5 dakika pişirin. Daha sonra tasulyeleri, bütün olarak, havuçları,kabağı,pırasayı yuvarlak doğrayarak, kereviz yapraklarını ve bezelyeleri de katın. Tuzunu, karabiberini ilave edin. Yaklaşık 15 dakika süreyle, sürekli karıştırarak ve sebzeleri paralamamaya dikkat ederek pişirin. Defne yaprağını içinden alın. Ekmek hamurunu yayın,kenarlarını çepeçevre yükselterek, yuvarlak bir biçim verin. Sebzeleri içine doldurup örtün. Kekiđi ve rendeleyeceğiniz peyniri de üzerine serpin. Sıcak fırında 8-10 dakika pişirin. Piřirme, işlemi, hamurun kurumaması için çabuk tutulmalıdır. Piřirme süresi 40 dakika.