



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON BALIKLI PİZZA

- 1 adet somon balığı
- 1 tatlı kaşığı top karabiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 ay kaşığı fesleğen
- 40 gram kaşar
- 20 gram beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet rendelenmiş sarımsak

Hazır hamurunuzu yuvarlak formda açınız.
Üzerine bir kaptaki karıştırdığınız salça, fesleğen, karabiber sarımsak sosunu sürün.
Arından kaşar ve beyaz peynir rendeleyip koyun.
En son somon balığını ince ince kesip üstüne koyun.
Biraz daha kaşar ve beyaz peynir koyduktan sonra 150 derecelik fırına pizzayı verin.
Yaklaşık 20 dakika sonra fırından çıkartın.

