



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA MANTARLI KOLAY PİZZA

<https://www.elele.com.tr>

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı acuka veya salça
- Yarım çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 10 mantar
- 1 kırmızı soğan
- 3 yaprak pazı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 1 avuç kıyılmış maydanoz

Pazı yapraklarını irice doğradıktan sonra 1 yemek kaşığı sıvı yağda 10 dakika kavurun. Ocaktan alın. Bir kapta elenmiş unu ve tuzu harmanlayın. Sütü, yoğurdu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz boza kıvamındaki karışımı yağlanmış büyük boy kare bir tavaya döküp iyice yayın. Orta ateşte, 5 dakika pişirdikten sonra 1 tatlı kaşığı su ile sulandırılmış salçayı veya acukayı yayın. Üzerine rendelenmiş mozzarella peynirinin yarısını yayın. Dilimlenmiş mantarları, halka halka doğradığınız kırmızı soğanı, yağda çevirdiğiniz pazı yapraklarını serpin. Tavanın kapağını kapatın. Orta-kısık ateşte 15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp dilimleyerek servis yapın.

