



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÖRT PEYNİRLİ PİZZA

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

Pizza için:

3 yemek kaşığı susam

200 g tavuk incik

2 yemek kaşığı soya sosu

0,5 çay kaşığı karabiber

0,5 çay kaşığı kimyon

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı sirke

1 yemek kaşığı sıvı yağ

3 - 4 diş sarımsak

1 adet Dr. Oetker Guseppe Pizza Dört Peynirli

Susamları düşük ısıdaki ocakta hafif pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun.

Tavuk etini küpler şeklinde kesin ve derin bir kaba alın. Üzerine soya sosu, karabiber ve kimyonu ekleyip iyice karıştırın. Buzdolabına alın ve yarım saat bekletin. Süre sonunda susamları ekleyip iyice karıştırın. Sıvı yağı tavaya alın, orta ısıdaki ocakta hafif ısıtın. Tavukları koyun ve karıştırarak pişirin. Ocaktan alın.

Su, sirke ve sıvı yağı bir tencereye alıp kaynatın. Biberi kaynayan suya koyup yumuşayınca kadar bekletin.

Sudan alıp kabuğunu soyun ve dilimleyin.

Sarımsakları soyup iri parçalara kesin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Pizzayı ambalajından çıkarıp tercihen tel ızgara veya sıcak tepsi üzerine koyun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 13 - 16 dakika

Peynir eriyip rengi altın sarısına döndüğünde fırından çıkarın. Bekletmeden üzerine tavukları, biberleri ve sarımsakları sıralayın. Bekletmeden dilimleyerek servis yapın.

