



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PİZZA

2 çorba kaşığı margarin
600 gr pizza hamuru
3 dilim Keskin oğlu tavuk fileto
2 adet patates
2 adet patlıcan
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber

Tavuk filetoları tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. İyice yumuşayınca kadar haşlayın. Eti kevgirle tencereden alıp küçük küçük doğrayın. Patatesleri yıkayıp haşlayın. Kabuklarını soyup ince halkalar halinde dilimleyin. Patlıcanları alacalı soyup halka halka dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda beklettikten sonra kuru bir bezle süzün.

1.5 kaşık margarini teflon tavada eritip patlıcan dilimlerini iki taraflı olarak kızartın. Kızarttığınız patlıcanları kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin.

Pizza Hamurunu merdane ile 1 santim kalınlığında açın- 22 cm çapında bir kalıbı yağlayıp hamuru kalıba alın. Üzerine tavuk eti, patates ve patlıcan dilimlerini dizip kaşar peynirini serpiştirin. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra kalan margarini küçük küçük doğrayıp üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.



