



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTİLLA PİZZA

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

Humus için:

500 g haşlanmış nohut

3 diş sarımsak

Tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 limonun suyu

2 yemek kaşığı tahin

Yarım çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı sumak

Kırmızı pul biber

Pizza için:

4 tortilla ekmeği

8 yemek kaşığı humus

20 dilim pastırma

1 yemek kaşığı nane

Üzeri için:

Zeytinyağı

Fesleğen yaprakları

Haşlanmış nohutları blenderdan geçirip püre haline getirin. Sarımsakları ezip bir tutam tuz ve zeytinyağı ile karıştırıp geniş bir kaseye alın. üzerine limon suyu, tahin ve nohut püresini ekleyin. Baharatlarla tatlandırıp karıştırın. Tortilla ekmeklerini yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine alın. üzerine humus sürüp pastırma dilimlerini yerleştirin ve nane serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında tortilla ekmekleri kızarana kadar pişirin. Fırından alıp fesleğen yapraklarını ekleyin. üzerine zeytinyağı gezdirin. Sıcak servis yapın.

