



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TULUM PEYNİRLİ İSPANAKLI PİZZA

Hamuru için:

2 bardak un

1 bardak buğday unu

yarım paket yaş maya

10 yemek kaşığı margarin

Tuz

Su

Sosu için:

1 adet soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

2 adet domates

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı margarin

1 tutam fesleğen

1 çorba kaşığı karabiber-tuz

Üzeri için:

200 gr. kaşar peyniri

1 demet ıspanak

100 gr. tulum peyniri

2 adet közlenmiş kırmızı biber

Permasan peyniri

Sosu için soğanları doğrayıp yağda kavurunuz. Üzerine domates, sarımsak, salça, fesleğen, tuz ve karabiberi ilave ediniz, ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Üzeri için: Tencereye margarini alın, üzerine ıspanakları koyup biraz kavurduktan sonra ocaktan alınız.

Karıştırma kabına unu, mayayı, eritilmiş yağı koyup ılık su ile yoğurun. Hamuru 15 dk dinlendirin. Merdane ile tepsi büyüklüğünde açın üzerine sosu dökün, üzerine rendelenmiş kaşar peyniri, ıspanakları, tulum peyniri ve doğranmış biberleri koyup fırına verin. Fırından çıktıktan sonra kekik ve permasan peyniri serpin.