



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TULUM PEYNİRLİ İSPANAKLI PİZZA

- 2 Adet közlenmiş kırmızı biber
- 1 Çorba Kaşığı tatlı biber salçası
- 1 Tutam taze fesleğen
- 1 Su Bardağı tam buğday unu
- 100 gr ezilmiş ezine peyniri yada tulum peyniri
- 2 Su Bardağı un
- 2 Diş sarımsak
- 1 Adet soğan
- 2 Adet Domates
- 1 Demet ıspanak
- 200 gr kaşar peyniri
- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Sosu için: soğanları doğrayıp sıvı yağda kavuruyoruz.Üzerine doğradığımız domates, sarımsak, salça, fesleğen, tuz ve karabiberi ilave ediyoruz. Biraz kavrulduktan sonra sosu ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz.  
Hamuru için:Karıştırma kabına unu koyup rtasını havuz şeklinde açıyoruz, rtasına mayayı ve margarini koyup yoğuruyoruz. Su ilave ederek kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğuruyoruz.hamuru dinlenmesi için beklettikten sonra 2 bezeye bölüyoruz. 2 tepsi olacak şekilde merdane yardımıyla hamuru açıyoruz. Hamurun kabarmaması için çatalla bir kaç yerinden deliyoruz. Hamurları hazırlamış olduğumuz sosla sosluyoruz.  
Üzeri için: Tencereye sıvı yağ döküyoruz,üzerine ıspanakları koyup biraz kavurup ocaktan alıyoruz. Sonra hazırlamış olduğumuz hamurun üzerine rendelenmiş kaşar peynirini, ıspanakları, tulum peynirini ve doğranan közlenmiş biberleri koyup önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.