



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETERYAN PİZZA

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1 - 1,5 ay bardađı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Sos için:

1 ay bardađı su

Üzeri için:

2 adet kabak (küçük boy)

2 adet yeşilbiber

2 adet kırmızıbiber (tatlı)

8 adet mantar

3 adet domates (küçük boy)

5 - 6 adet minik mısır (haşlanmış)

5 - 6 adet yeşil zeytin

2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Süslemek için:

4 - 5 adet minik mısır (haşlanmış)

2 - 3 dal dereotu

Adaçayı yaprakları (taze)

Kekik (taze)

Kalıp:

Kare tepsi (30x30)

Kabakları ve yeşilbiberleri halkalar şeklinde doğrayın. Kırmızıbiberleri şerit şeklinde doğrayın. Mantarları dilimleyin. Domatesleri 4 veya 6 parçaya kesin. 5-6 adet minik mısırı halka şeklinde doğrayın. Zeytinleri dilimleyin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pizza un karışımına su ve yağ ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya el ile yaklaşık 2-3 dakika iyice yoğurun.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağa alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Hamuru tepsiye yayın. Pizza sosunu hamurun üzerine sürün. Kaşar peyniri rendesinin 2 su bardağını sosun üzerine yayın. Kabak dilimlerini sıralayın. Daha sonra üzerine diğer malzemeleri koyun. Fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Pişirme süresinin son 3 dakikasında kalan kaşar peyniri rendesini üzerine yayın ve pişirmeye devam edin.

Fırından çıkardıktan sonra mısırlar ve otlar ile süsleyin. 5 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169496 • adi:Vejeteryan Pizza • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 17:29