



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN PİZZA

Oktay Usta

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

yarım paket yaşmaya

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı zeytinyağı

alabildiği kadar su

Sosu için:

1 çorba kaşığı salça

2 çorba kaşığı fesleğenli zeytinyağı

2 diş sarımsak

tuz

kekik

Üzeri için:

1 kase mantar

1 kırmızı biber

1 yeşil biber

1 çay bardağı tane mısır

siyah zeytin

yeşil zeytin

kaşar peyniri rendesi

Karıştırma kabına 2.5 su bardağı alın. Üzerine yarım paket yaşmaya, 1 tatlı kaşığı tuz zeytinyağı ve alabiliği kadar su ilave ederek bir hamur elde edin. Hamuru 2'ye bölün ve merdane ile açın. Sosu için bir karıştırma kabında 1 çorba kaşığı salça 2 çorba kaşığı fesleğen sosu, ince kesilmiş 2 adet sarımsak tuz ve kekik ile bir sos elde edin. Üzeri için mantarı, kırmızı biberi ve yeşil biberi ince olarak kesin. Üzerine 1 çay bardağı tane mısır, siyah ve yeşil zeytin ilave edin. Fırın tepsilerine açılmış hamurları alın. Üzerine sosunu ilave edin. Üzerine kaşar peynir rendesi serpin. Üzerine sebzeli harçtan ekleyin. Tekrar üzerine kaşar peynir rendesi ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.