



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ PİZZASI

2.5 su bardağı (150 gr) rendelenmiş kaşar peyniri
1 patlıcan
1 kabak
3 domates
1 çarliston biber
1 tatlı kaşığı margarin
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Hamur Malzemesi:
Yarım paket (125 gr) margarin
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

Oda ısısında bekletilmiş margarini derin bir kaba alın. Yumurta, süt, yoğurt, kabartma tozu ve tuzu ilave edip karıştırın. Un ekleyin ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru top şeklinde kapatıp derin bir kaba alın. Üzerine bıçağın ucuyla artı işareti çizin. Üzerine un serpip nemli bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin.

Patlıcan ve kabağı minik küpler halinde doğrayın. Çarliston biberi ince ince kıyın. Domatesin kabuklarını soyup halkalar halinde dilimleyin. Sarımsakları soyup ezin.

Margarini tavada eritip sarımsağı pembeleştirin. Sırasıyla patlıcan, kabak ve çarliston biberi ekleyip kavurun. Tuz ve karabiber serpip ateşten alın.

Fırın tepsisini yağlayın. Pizza hamurunu merdane ile 1 santim kalınlığında açıp tepsiye yayın. Kavurduğunuz sebzeleri hamurun üzerine yayıp domates dilimlerini dizin. Üzerine rendelenmiş peynir serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.