



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK TABANLI PİZZA

Fatih Belediyesi

1 su bardağı yeşil mercimek
6 yemek kaşığı lor peynir
1 tane kapya biber
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı doğranmış zeytin
3-4 dal taze nane
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
Nane
Pulbiber

Mercimekleri yıkayıp 20 dk suda bekletin.

Suyunu süzdükten sonra üzerine 1 su bardağı su ve tuz ilave edip robottan geçirin.

Tavayı yağlayın, mercimek püresinden 2 kepçe kadar tavaya dökün. Kapağı kapalı şekilde çevirerek pişirin.

Piştirdiğiniz pizza tabanını bir servis tabağına alın.

Ayrı bir kapta salça, yarım çay bardağı su ve baharatları karıştırarak sosu hazırlayın. Hazırladığınız sosu pizza tabanına sürün. Sosu sürdükten sonra kalan tüm malzemeleri dizerek pizzanızı hazırlayın.

