



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI PİZZASI

- 25 gr yağ
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 su bardağı ılık su
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 25 gr ıspanak
- 1 adet sarı kırmızı turuncu biber
- 25 gr mısır unu
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 10 gr beyaz peynir

Fırınınızı önceden 220 dereceye ısıtın.

ıspanakları hafifçe haşlayın. Fazla suyunu süzün, bir kenara ayırın.

Renkli biberlere küçük yıldız şekli verin.

Pizza hamurunun üstüne yağı sürün. Üstüne bir miktar mısır unu serpin. Pizza hamurunu merdane ile açın ve kenarlarını kıvrarak pizza şeklini verin. Fırın tepsinize yerleştirin.

Pizzanın üstüne domates sosunu sürün ve mozzarella peyniri serpin. Üstüne suyunu süzdüğünüz ıspanakları koyun. En üste de biberlerden yaptığınız süslerle, beyaz peynir yerleştirerek, süsleyin.

Yaklaşık 20 dakika pişirin.

