



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YUFKADA SUSAMLI KABAKLI KENAR PİZZA

- 4 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 250 gr dil peyniri
- 4 çorba kaşığı susam
- 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 4 adet kabak
- 400 gr mantar
- 1 çorba kaşığı dört renk karabiber
- 50 gr parmesan peyniri
- 2 avuç fındık
- 2,5 çorba kaşığı pekmez
- 1,5 çorba kaşığı sirke

Bir kaptaki 2 yumurta, 1 bardak süt, 2 çorba kaşığı yağı karıştırıp bir sos hazırlayın. Dilerseniz bu malzemeleri bir kavanoza koyup çalkalayarak da hazırlayabilirsiniz. Fırın tepsisinin altını yağlayın üzerine ilk kat yufkayı koyun, yufkanın dışarıda kalan kısımları tepsinin kenarlarından sarkıtın ve sostan dökün. Toplam 4 yufkanın her katı için aynı işlemi tekrarlayın. Sonra dışarıda kalan yufkaların üzerine kalınca dilimlenmiş dil peynirlerini yerleştirip tepsinin içine doğru yuvarlayın. Dil peynirinden bir parça da içine koymak için ayırın. Kalan sosu son olarak dil peynirli kenarların üzerine gezdirin ve 4 çorba kaşığı susam ve 1 çorba kaşığı haşhaş tohumunu ekleyin. Tepsiyi böylece 200 derecelik fırına verip, yufkalar çıtırlaşana dek, 10 dakika fırında tutun.

İç malzemesi için, sırayla 4 adet kabak, 400 gram mantar ve 1 adet soğanı ince ince dilimleyin. Vok tavada önce soğanları 1 yemek kaşığı sıvı yağında çevirin, ardından kabakları sonra da mantarları ekleyip çok da fazla pişirmeden, dişe gelecek dirilikte soteleyin. Sonra üzerine 1 çorba kaşığı karabiber ve ağız tadınıza göre tuzunu ve baharatını ekleyin. Biraz ekşilik için 1,5 çorba kaşığı sirke, tatlılık için de 2,5 çorba kaşığı pekmez koyun. Pizzanın çıtırlılığını artıracak son malzeme de fındık. Aynı bir tavada da 2 avuç fındığı rengi dönene dek kendi yağında kavurun

Fırından çıkardığınız çıtır yufka tabanının üzerine iç harcını yayın ve kalan dil peyniriyle, 50 gram rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin. Fırına tekrar koyun ve peynirler eriyene dek 10 dakika daha pişirin.



© lezzetler.com tarif no:122470 • adı:Yufkada Susamlı Kabaklı Kenar Pizza • gönderen:dönüş • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:20