

Biberli Ve Mantarli Pizza

Malzemeler

- 1-1/2 su bardagi haslanmis Amerikan Pirinci
- 1-1/2 su bardagi seritler halinde dogranmis mozzarella veya dil peyniri
- 1 adet yumurta (cirpilmis)
- 60 gr ince dogranmis biber
- 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
- 1 cay bardagi taze mantar
- 1 cay bardagi domates sosu veya salcasi
- 1 yemek kasigi dogranmis taze maydanoz
- 1/4 cay kasigi feslegen yapragi
- 1/4 cay kasigi sarmisak tozu
- 1/4 cay kasigi mercan kosk
- 1 yemek kasigi rendelenmis parmesan peyniri

Yapilisi

- Pirinc, yumurta ve kasar peynirini bir kase icinde kanstirin.
- Tabani tereyag ile yaglanmis pizza tepsisine elinizle bastirarak yerlestirin.
- 250 derecedeki firinda yaklasik 4 dakika pisirin.
- Diger tarafta domates sosu, feslegen yapragi, sarmisak tozu ve mercan kosku karistirin.
- Bu karisimi pisen pirincin uzerine yayarak dokun.
- Parmesan peynirini serpin.
- 1 cay bardagi mozzarella peyniri, biber ve mantari kat kat pizzanin uzerine yerlestirin.
- En ustune geriye kalan mozzarella peyniri ile maydanozu serpin.
- 250 derecedeki firinda yaklasik 8-10 dakika pisirin ve sonra servis yapin.