



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Karnabahar Tabanlı Sebzeli Pizza



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 orta boy karnabahar
- 2 yumurta
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı yulaf unu
- 1/2 su bardağı domates sosu
- 1 kırmızı biber
- 1 küçük kabak
- 6 mantar
- 1 çay kaşığı kekik

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf), yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Bol yeşillikle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Karnabaharı hazırlayın:

- Rondoda pirinç büyüklüğünde çekip kısa süre pişirin ve bezle suyunu iyice sıkın.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Tabanı kurun:

- Karnabahar, yumurta, yulaf unu, kaşarın yarısı ve baharatı karıştırıp ince daire yayın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Tabanı ön pişirin:

- 200°C fırında kenarları kızarana kadar 18-20 dakika pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

4. Üstünü tamamlayın:

- Domates sosu, sebzeler ve kalan peyniri ekleyip 10 dakika daha pişirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Karnabaharın suyunu mümkün olduğunca çıkarmak dilimlenebilir taban sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı