



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇOCUK PİZZASI

- 1 adet yař hamur
- 2 orba kaşığı ketçap
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 3 adet sosis
- 1 su bardaėı rende taze kařar

Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine yağla karıştırılmış ketçap sürölür. Sonra rende kaşar serpilir. İnce doğranmış sosisler serptirilir. Üzerine biraz daha rende kaşar serpilir. Hepsi yapılır, tepsiye konur. Kenarlarına biraz sürölür. 190 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.