KOLAY PATETES HAMURUNDAN BEZELYELİ MISIRLI PİZZA

5 adet haşlanmış patates
2 çorba kaşığı margarin
50 gr. salam
1 adet sosis
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
1 çay bardağı bezelye
1 çay bardağı mısır
1 su bardağı rende kaşar peyniri
Turşu
Ketçap
Mayonez

Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyuyoruz ve karıştırma kabına rendeliyoruz. Üzerine doğranmış salam, sosis, margarin, tuz ve karabiberi koyup hepsini bir güzel karıştırıyoruz. Orta boy fırın kabının içini yağlayıp, hazırlanan patatesli karışımı üzerine döküp kaşık yardımıyla düzlüyoruz. Pizzanın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dakika pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra üzerine haşlanmış bezelye, taze mısır ve minik doğranmış turşuyu koyuyoruz. Desenli olarak ketçap ve mayonez sıkıp servise hazır hale getiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:132850 • adı:Kolay Patetes Hamurundan Bezelyeli Mısırlı Pizza • gönderen:ilayda sönmez • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:46