



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PIZZA

1 adet ekme  hamuru

1 kahve fincanı zeytinyağı

Kařar peynir rendesi (1 su bardađı kadar olabilir)

ve üzerini kapatacak kadar çeřit (isteđe göre dilimlenmiř salam, mantar, sosis, sucuk, zeytin, biber, domates, maydanoz v.s)

1 yumurta

1 tutam nane

1 tutam kekik

1 tutam sumak (varsa)

Ekme  hamuruyla zeytinyağı iyice karıştırılıp birbirine yedirilir. 25-27 cm.  apında bir tepsiye düzgünce yayılır.  zerine önce rende kaşarın bir kısmı yayılır, istenirse domates dilimleri yerleştirilir ve yumurta ve baharatlar hariç diğer istenilen malzemeler yerleştirilir. Fırına konulur iyice kurutmadan pişirilir, kalan kaşar peyniri pizzanın üzerine yayılır sonra bir yerde  rpılan yumurta ve baharatları pizzanın üzerine düzgünce dökülür. Tekrar fırına konulup yumurtaların pişmesi sağlanır. Yumurtalar piştikten sonra pizzamız hazırdır.

[ML  Kolay Pizza için tıklayın](#)

