



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 30 DAKİKADA PİZZA

2 adet ekmek hamuru  
Yarım kangal sucuk  
Yarım kangal salam  
250 gr sosis  
2 adet yeşil biber  
Bir avuç kadar çekirdeği çıkarılmış siyah zeytin  
Yarım kg kadar kaşar peyniri  
3 tane mantar (isteğe bağlı)  
2 yemek kaşığı salça  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Yarım çay bardağı su

Sucuk, salam, sosis, biber, zeytin ve mantarlar istenilen büyüklükte doğranır.  
Kaşar peyniri rendelenir.  
Salça, tuz, karabiber, kimyon ve su karıştırılarak sos elde edilir.  
Hamur yuvarlak şekilde açılır hamur mayalı olduğu için kalın açılmamalıdır.  
Yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine hamur tepside taşmayak şekilde yerleştirilir.  
Hazırlanmış salçalı sos fırça yardımıyla hamur üzerine sürülür.  
Kaşar peynirinde bir avuç alınıp hamura serpilir.  
Sonra sıra ile sucuk, salam, sosis, biber, mantar ve zeytin hamura serpilir.  
Kalan kaşar peyniri bu karışımların üzerini örtecek şekilde serpilir.  
Önceden ısıtılmış fırında 30-35 dk pişirilir.