



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU PİZZA

3 adet yuvarlak lavaş
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı yumurta
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
2 çorba kaşığı ketçap
1 çay kaşığı kekik
10-12 dilim sucuk
1 adet domates
1 adet dolma biberi
2 su bardağı rende kaşar

Yağın birazıyla pizzanın pişeceği tava yağlanır. Kalan yağ, yumurta ve yoğurt çırpılır. İlk lavaş tavaya konur, sıvı karışım sürülür, ikinci üçüncü lavaşta aynı şekilde bırakılır. Kalan sıvı karışım sürülür, sonra ketçap sürülür. Kekik atılır, kaşar rendesi serpilir. Yuvarlak doğranmış sucuk, biber ve domates dilimleri dizilir. Tavanın kapağı kapatılır. Kaşarlar eriyene kadar pişirilir. Üçgen dilimleyerek servise sunulur.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 13.10.2020