



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PİZZA

<https://www.sabah.com.tr>

- 2 adet ekmek hamuru
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı salça
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1'er tatlı kaşığı kekik, sumak, kırmızı pul biber
- 15 adet mantar
- Yarım kangal sucuk
- 100'er gr pastırma ve salam
- 2 adet domates
- 1'er adet yeşil ve kırmızı biber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağı ile fırın tepsisini yağlayın. Ekmek hamurunu elinizle yayararak tepsiye yerleştirin. Zeytinyağı ve salçayı karıştırıp hamurun üzerine sürün. Dilerseniz, zeytinyağlı salça karışımına bir çay kaşığı toz şeker ekleyebilirsiniz. Kekik, sumak ve kırmızı pul biber serpin. Dilimlenmiş mantar, sucuk, salam, pastırma, domates ve biberleri dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında sebzeler pişene kadar tutup, kaşar peyniri serpin. Peynir eriyene kadar pişirin ve servis yapın.

