



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK PİZZASI HAMURU

Malzeme:

1 adet bayat ekmek

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çorba kaşığı domates salçası

yarım çay bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı

Kabımızın içine yumurta, süt, yağ ve kabartma tozumuzu koyup karıştırdıktan sonra 1 adet bayat ekmeğimizi elimizle ufak parçalar halinde koparıp diğer malzemelerimizin içine katıyoruz. İyice karıştırıp pizzamızın hamurunu hazır hale getiriyoruz. Hamurumuzu tepsimize yerleştirip üzerine salçamıza az miktarda ayçiçekyağı karıştırıp hamurumuzun üstüne sürüyoruz. Üzeri için: Evde olan bütün malzemelerimizi kullanabiliriz. İsterseniz salam, sucuk, sosis vb... isterseniz sebzeli, kavrulmuş ıspanak, patlıcan, kabak vb... isterseniz kıyma kavurup koyabilirsiniz. 200 Derecelik fırında 40 dakika da hamuru tam pişmiş oluyor.