



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK PİZZASI

2 bayat ekmek
4 yumurta
2 su bardağı süt
1/2 cay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Üzeri için
1/4 kantal sucuk veya 4 sosıs
2 orta boy domates
3-4 sivri biber
100 gr kaşar rendesi
Kekik
2-3 dilim ekmek (arzuva göre üzerini süslemek için)

Bayat ekmekleri önce dilimleyelim, sonra küp keselim. Bir kaptı yumurtaları, sütü, sıvı yağı, kabartma tozunu çırpma teli ile veya mikserle karıştıralım. İçine ekmek parçalarını ekleyip tekrar karıştıralım. Fırın kabını margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Ekmekli harcı içine boşaltarak düzgünce yayalım üzerine kekik serpelim. Domatesleri, sucuğu, sivri biberleri küçük küpler halinde doğrayarak hamurun üzerine yayalım. Üzerlerine kaşar rendesi serpererek azuya göre fırın kabının kenarlarını dilimlenmiş ekmek parçaları ile kapatıp ısıtılmış 190 derece ısıllı fırında üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirip fırından alalım.

Not. Malzemeyi hazırladıktan sonra fırın kabına yayıp pişirmeden buzdolabında 1 gün bekletebilirsiniz. Ekmekli harcın üzerine diğer malzemeleri kullanmadan sadece kaşar rendesi serpererek de yapabilirsiniz veya mantarlı, sebzeli pizza gibi değişik malzemelerle hazırlayabilirsiniz. Ekmekli harcın fırın kabındaki yüksekliği 1/2 cm'i geçmemelidir. Onun için buna göre bir fırın kabı tercih edin.

