



BAYAT EKMEK PİZZASI

<https://annevebebek.gov.tr>

1 adet bayat ekmeğ
2 adet yumurta
Kekik
Nane
Tuz
Karabiber
Pulbiber
2 adet domates
2 adet biber
Salam, sosis yada sucuk
Kaşar peyniri

Bir kaba yumurtaları kırıp tuzunu ve baharatlarını ekliyoruz. Domates, biber, salam ve kaşarı istediğimiz gibi doğrayıp sıralamak için hazırlıyoruz. Ekmeği dilimleyip iki taraflı yumurtaya batırıyoruz ve yağlanmış tepsiye sıralıyoruz. Üzerine ilk önce salam sonra biber ve domates en üste de kaşar peynirlerini diziyoruz. Kaşar eriyip üzeri kızarana kadar 180 derece fırında pişiriyoruz.

