



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK PİZZASI

8 dilim sandviç ekmeđi (ya da başka bayat ekmeđ)

5-6 dilim sucuk

3-4 dilim salam

1 adet domates

1 adet yeşil biber

2-3 yemek kaşığı çekirdeksiz zeytin

2-3 dilim kaşar

1 dilim beyaz peynir

Ekmeđlerin tabanına sürmek için:

4-5 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı biber salçası

İsteğe göre 1 diş sarımsak

Sarımsağı ezip salça ve zeytinyağı ile karıştırarak sos haline getirin.

Kaşarı rendeleyip beyaz peyniri çatalla ezin.

Zeytinleri çekirdeklerini çıkarıp ufak parçalara ayırın.

Salam, sucuk ve biberi de minik minik doğrayın.

Ekmeđlerin bir tarafına hazırladığınız sostan sürün ve fırın kabına yerleştirin.

Üzerine kaşarı ve diğer malzemeleri serpiştirin.

Fırının sadece üst ızgarasını açın ve en yüksek dereceye ayarlayın.

Pizzaları fırına verin.

Üzerindeki malzemeler pişip peynirleri eriyince servis yapabilirsiniz.

