



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜSTÜ PİZZA

2 domates
1 sarı biber
1 yeşil biber
1 kırmızı biber
5 kokteyl sos
1 su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Pul biber
Tuz
Karabiber
2 yumurta
Ekmek dilimleri
Üzeri için:
Taze kekik

İlk olarak domates ve biberleri küp küp doğrayıp geniş bir kaba alın. Üzerine dilimlediğiniz sos, rendelenmiş kaşar peyniri ve dilimlenmiş zeytinleri ekleyerek bir kaşık yardımıyla karıştırın.

Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Ayrı bir kasede yumurtaları çırpın ve hazırladığınız karışıma ekleyin.

Ekmek dilimlerinin üzerine karışımdan ekleyerek yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Üst kısmını taze kekik ile süsleyebilirsiniz.

Ekmek üstü pizzayı, kahvaltılık sos ile birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Pizzanın çıtır çıtır olması için, bayat ekmek kullanmanız gerekir. Daha kolay şekil vermek için tost ekmeklerini tercih edebilirsiniz. Üst kısmını sevdiğiniz sos ve baharatlarla zenginleştirebilirsiniz.

