



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK PİZZA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Bayat ekmek dilimleri

1 su bardağı domates sosu

Salça

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

İsteğe bağlı malzemeler: dilimlenmiş siyah zeytin, doğranmış yeşil biber, mantar, hindi füme, sucuk, mısır...

Fırını 200°C'ye ısıtılır.

Bayat ekmek dilimleri fırın tepsisine yerleştirilir. Eğer dilimler kalın ise biraz üzerlerine su serpiştirerek yumuşamalarını sağlanabilir.

Pizza sosunu; salça, domates sosu ve kekik karışımın bir miktar ocakta ısıtılması ile hazırlanır. Bu sos her dilimin üzerine sürülür.

Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilir.

İsteğe bağlı olarak dilimlenmiş siyah zeytin, doğranmış yeşil biber, mantar, hindi füme, sucuk, mısır gibi malzemeler eklenir.

Tepsi önceden ısıtılmış fırına verilir ve peynir eriyene kadar pişirilir.

