



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAYAT EKMEK PİZZASI

Ekmekler dilimlenip küp küp kesilir. Margarin ile yağlanmış ve un serştirilmiş fırın tepsisine yayılır. 4 yumurta çırpılır, içine 2 su bardağı süt, bir paket kabartma tozu, yarım çay bardağı sıvı yağ katılır. Karışım tekrar çırpılıp ekmeklerin üzerine dökülür. Bayat ekmek pizzası bu durumda buzdolabında bir gün beklenebileceği gibi hemen de pişirilebilir. Fırına verilmeden önce üzerine dilimlenmiş sucuk, sosis yerleştirilebilir. Domates ve biber dilimleri de konulabilir. Bunların üzerine de kaşar rendesi serpilir.

[ML® Pizza için tıklayın](#)

