



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK PİZZASI

Malzemeler:

1 adet bayat ekmek
100 gram sucuk
100 gram sosis veya salam
1 su bardağı rende kaşar
1 su bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 adet domates
2 adet sivri biber
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

1 tane bayat ekmeği kuşbaşı doğrayın. 1 su bardağı süt ve 1 çay bardağı sıvı yağ ilave edin. Tuz ve karabiber koyup ekmekleri karıştırın. Yağlanmış fırın kabına koyun. Üzerine yarım bardak rende kaşar serpin. Üzerine dilimlenmiş sucuk, sosis veya salam yerleştirin. Aralara dilim dilim doğranmış domates ve sivri biberleri koyun. Üzerine kalan kaşarı serpin. 200 derecede pişirin. Sıcak olarak dilimleyerek servise sunun.