



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK PİZZASI

2 bayat ekmek
2 su bardağı Pınar süt
4 yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 paket Pınar sosıs
1 paket Pınar salam
250 gram Pınar taze kaşar peyniri
2 domates
4 sivri biber
200 gram zeytin
Kekik
Pınar ketçap

Yumurtalar çırpılır; sıvı yağ, kabartma tozu ve Pınar süt eklenip tekrar çırpılır. K  p küp doğranmış ekmekler ilave edilip, karıştırılır. Hamurumsu kıvama gelen ekmekler yağlanıp, unlanmış fırın kabına yerleştirilir.   zerine ketçap, rendelenmiş Pınar taze kaşar peyniri, zeytin, doğranmış biber, elma dilimi şeklinde kesilmiş domates, kekik, Pınar salam ve sosıs eklenir. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 20-25 dakika pişirilir.