



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK PİZZASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeğ
- 5 adet yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 15 adet sucuk dilimi
- 3 adet sosis
- 3 dilim salam
- 100 gram mantar
- 1 su bardağı taze kaşar
- 2 ay bardağı
- Domates püresi (sos için)
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 2 orba kaşığı sıvı yağ
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 ay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 orba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayıp üzerine un serpin. Karıştırma kabında robotta çekilmiş bayat ekmeği, yumurtaları, sütü, sıvı yağı karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Hamuru unladığınız fırın kabına yayarak dseyin. Domates püresini, salçayı, baharatları karıştırıp hamurun üstüne dökerek yayın. İnce dilimlenen mantarları, sucuğu, salamı ve sosisi üstüne dizin. Taze kaşarı üzerine rendeleyin. 180 derecelik fırında peynir eriyene kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

