



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMADAN KARIŞIK PİZZA

- 3 adet bazlama
- Yarım kangal sucuk
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- 2 yemek kaşığı doğranmış zeytin
- 2 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 yemek kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz

Bazlamalar eninden ikiye bölünür, salça, su, sıvıyağ, kekik, tuz bir kasede karıştırılır, bu karışım toplam altı parça bazlamaların üzerine sürülür. Üzerine biraz kaşar peyniri serpilir. Dilimlenmiş sucuklar dizilir, tohumları çıkartılmış, ikiye bölünüp doğranmış biber eklenir, ikiye bölünerek doğranmış domates dilimleri, dizilir, üzerlerine zeytin serpilir, en son kaşar peyniri serpilerek 180 derece fırında sucuklar pişip kaşar eriyinceye kadar pişirilir.

