



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMADAN PİZZA

25 gr margarin
1 adet bazlama
1 adet sivri biber
140 gr dil peyniri
2 çay kaşığı domates salçası
10 adet kapari
1 adet kırmızı biber
2 tatlı kaşığı mısır konserve
6 adet siyah zeytin
1 adet sos
10 dilim sucuk
1 fiske kekik
4 dal nane

Bazlamaları enlemesine ikiye kesip, iç kısımları yukarıya gelecek şekilde fırın kâğıdı serilmiş tepsimize yerleştirelim. Süt, domates salçası ve margarin bir kâsede karıştırıp bir kaşık yardımı ile bazlamaların üzerinde gezdirelim. Sucuk, dilimlenmiş sos, çekirdekleri çıkarılmış zeytin, ince doğranmış kırmızı ve sivri biberi bazlamaların üzerine yerleştirip dilimlenmiş dil peynirini koyalım. Mısır ve kapariyi pizzanın üzerine serpiştirdikten sonra kekik ekelim. Fırının ızgara işlevini açarak peyniri eriyip, bazlama kenarları hafif kızarıncaya dek pişirdiğimiz pizzamızı sıcak servis yapalım.

