



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA PİZZA

1 adet bazlama

Sucuk

Domates

Kırmızı biber

Yeşil biber

Kaşar peyniri

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım çay bardağı su

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kekik

İlk olarak sosunu hazırlayarak işe başlayalım. Bunu yapabilmek için, domates salçası, kekik, tuz, su, karabiber ve pul biberi bir kaba alıp karıştıralım.

Bazlamamızı enine ortadan ikiye olacak şekilde keselim yağlı kâğıt sermiş olduğumuz fırın tepsisine koyalım.

Hazırladığımız sosu bazlamaların üzerine eşit şekilde yayalım. Üzerine isteğe bağlı olarak ürünleri yerleştirelim.

Örneğin bir tanesine domates, yeşil biber, kırmızı biber, sucuk koyabilirsiniz ya da ile beyaz peynir, kırmızı biber, sucuk, yeşil biber, sosis ve domates ile yapmayı tercih edebilirsiniz.

Önceden ısıttığımız 180 derece fırında 10 dakika civarında pişirelim.

10 dakika sonra fırından çıkarıp üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

Kaşar peyniri eriyip kızarana kadar fırında tekrar pişirelim.

Fırından çıkarıp bazlama ile hazırlamış olduğumuz pizzayı çayla birlikte servis edelim.

