



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PİZZA

2 adet közlenmiş biber
2 adet domates
1 ekmek hamuru
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 sosis
8-10 dilim salam
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı kekik

Borcama sıvıyağla yağlayıp hazır ekmek hamurunu elimizle borcamın içine yayalım. Hamurun üzerine, rondoda püre haline getirdiğimiz domatesleri sürelim. Pürenin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve kekik serpelim. Sosis ve salamları küçük parçalar halinde kesip pizzanın üzerine yayalım. Közlenmiş biberleri şerit şeklinde kesip pizzanın üzerine dilediğimiz şekilde dizelim. 220 dereceli ısıtılmış fırında 20 dakika pişirelim. Ben bu pizzayı bu kadar malzeme ile yaptım sizler derseniz değişik malzeme ve istediğiniz ölçüde koyabilirsiniz. Fırından aldığımız pizzayı dilimleyerek servis yapalım.