



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PİZZA

- 1 adet fırından alınmış hamur
- 2 orba kaşığı ketçap
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 su bardağı rende kaşar
- 2 adet dolma biberi
- 1 adet kırmızı etli biber

Yağlanmış fırın tepsisine hamur yayılır, yüzeyin ketçap, sıvıyağ ve kekik karışımı sürölür, üzerine tohumları çıkartılmış, şerit şeklinde doğranmış biberler yerleştirilir. En üste rende kaşar serpilir, 200 derece önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyene kadar pişirilir, kare kare kesilerek servis yapılır.