



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA PİZZA

- 1 adet bütün ekmeğin enlemesine kesilmiş alt tarafı
- 150 gram ince halka şeklinde doğranmış sucuk
- 1 orta boy domates (ince halkalar şeklinde doğranmış)
- 2 adet biber (iri doğranmış)
- 2 adet mantar (ince doğranmış, isteğinize veya varsa elinizde)
- 2 Çorba kaşığı süt veya su
- 1 kaşık domates salçası
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı ölçüsüyle toz karabiber, kimyon, kekik veya sevdiğiniz
- 1 avuç zeytin (çekirdeğini çıkartın)
- 3 kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri (Rendelenmiş)

Enlemesine kestiğimiz ekmeğimizi avcumuza sürdüğümüz süt veya su ile elimizi ekmeğin üstünde gezdirerek hafifçe ıslatırız. Sonrada bir kaptaki salça ile sıvı yağ ve baharatları çırpar bu karışımı ekmeğimizin üstüne tabaka şeklinde süreriz. Sonrada ekmeğin üstüne başta domates halkaları üstüne sucuk onlarında üstüne mantar, biber koyar en üstünede rendelenmiş kaşar peynirini serperiz. Orta sıcaklığa ayarladığımız fırınımıza çakma pizzamızı sürer 10-15 dakika bekleriz. Çakma pizzadaki biberler buruştuğunda (en zor pişen taze yeşil biberdir) Pizzamız hazırdır. Bir tahta üstünde Sıcak servis yapınız.

