



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEDDARLI JUMBO SOSİSLİ KOLAY PİZZA

2 adet Banvit Tütsülenmiş Cheddarlı Piliç Jumbo Sosis

3 dilim Banvit Piliç Salam

Yarım adet Banvit Sucuk

1 çorba kaşığı mısır

Yarım kapya

Yarım yeşil biber

200 gr rende kaşar (1 kâse)

2 adet yufka

Sosu için;

200 gr domates püresi

2 diş sarımsak

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı şeker

Yarım çay kaşığı kekik

Üzeri için roka

Fırını 250 derece ızgara ve fansız modunda açın.

Sos için 200 gr domates püresi, 2 diş sarımsak, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım çay kaşığı tuz, yarım çay kaşığı karabiber, yarım çay kaşığı şeker ve yarım çay kaşığı kekiği mutfak robotuna aktarın. Karışımı 2 dakika robotta çekerek tüm tatların birbirine geçmesini sağlayın.

Bir fırın tepsisini ters çevirin. Üzerine 1 adet yufka açın ve yufkanın kenarlarını kopartarak bir çember oluşturun.

Çıkan parçaları yufkanın ortasına yayın. 2. yufkayı da parçaların üzerin ekleyin.

Yufkanın üzerine hazırlanan domates sosunu sürün ve üzerine 200 gr rende kaşar, 2 adet ince ince kesilmiş Cheddarlı Jumbo Sosisleri, parçalara ayrılmış 3 dilim Banvit hindi füme, yarım ince ince kesilmiş Banvit sucuğu, 1 çorba kaşığı mısır ve halkalara kesilmiş biberleri ekleyin.

Pizzanın kenarları hafif ıslatarak sıkıca sarın ve bir çember oluşturun. Fırın tepsisini fırının alt bölümüne yerleştirin. 10-15 dakika içinde alt tabanı renk almış olacaktır. Eğer isterseniz 1 tutam daha kaşar ekleyip fırının üst bölümünde 2 dakika daha pişirebilirsiniz.

Servis ederken üzerine roka eklemeyi unutmayın.



