



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEESEBURGER PİZZA

1/2 kg kıyma
1 adet Pizza hamuru
1/2 su bardağı pizza sosu
Jambon şeritleri
Yuvarlak dilimlenmiş turşu
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 su bardağı rendelenmiş çedar peyniri
1 su bardağı rendelenmiş marul
2 adet domates (doğranmış)
2 yemek kaşığı yağ

Fırınınızı inceden 200 dereceye ısıtın.

Pizza hamurunu yuvarlak açın. Bir tavada çok yağ ile birlikte kıymayı kavurun. Kıymanın renginin koyulaşması ve saldığı suyu çekmesini bekleyin. Sonra bir kenara ayırın.

Pizza sosunu pizza hamurunun üstüne sürün. Pizza sosu yoksa salça ile bir sos hazırlayabilirsiniz. Üstüne pişirdiğiniz kıymayı, jambon şeritleri yayın. Fırına alıp 10 dakika kadar pişmesini bekleyin. Sonra çıkarın ve üstüne dilimlenmiş turşuları yerleştirin. En üste kaşar ve çedar peyniri rendelerini serpin. Tekrar fırına sokun ve peynirler eriyene kadar tekrar pişirin.

Fırından aldıktan sonra üstüne marul ve domates dilimlerini yerleştirerek servis yapın.