



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PEYNİRLİ PİZZA HARCİ

80 gram krem peynir, oda sıcaklığında
1/2 bardak ekşi krema
80 gr. rendelenmiş peynir
2-3 adet doğranmış domates
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı sarımsak tozu
1/4 çay kaşığı soğan tozu veya soğan
4 dilim sucuk
4 dilim pastırma

Bir blender veya mutfak robotuna domates, sarımsak tozu, soğan tozu, tuz ve karabiberi koyup karıştırın. Ayrı bir kapta, krem peynir, krema, ekşi ve rendelenmiş peyniri birleştirin. İyi kombine edene kadar karıştırın. Fırın tepsisi üzerine pizza hamurunuzun üzerine bir tabaka yayılmış krem peynir karışımını yayın. Krem peynir karışımı üzerinde karışımı sosu dökün ve spatula ile eşit dağıtın. Pizza sosu üzerine kalan rendelenmiş peyniri serpin. Sucuk ve pastırma ile süsleyip fırında 20-25 dk. pişirin.

