



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK DİLİMİ PİZZA

- 8 dilim kepek ekmeđi
- 2 yemek kaşığı domates püresi
- 6 adet sosis
- 20 adet çekirdeği çıkarılmış zeytin
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı biber
- 6 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı kekik

Küçük küçük doğradığınız sosisleri tereyağı ve domates püresiyle 3 dakika soteleyin. 2 bardak su ekleyip 5 dakika süreyle kaynatın. İnce ince doğradığınız yeşil biber, kırmızı biber ve siyah zeytinleri soteye ilave edin. En son kekik serpin.

Fırın tepsisine dizdiğiniz ekmeğ dilimlerinin üstüne soslu karışımı paylaşırın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin. 175 derecelik fırında 10 dakika süreyle kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

