



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK HAMURUNDAN PİZZA

Malzemeler

1 adet ekmek hamuru

Yarım paket tereyağı

1 paket sosis

Az tuz

Bir çimdik şeker

Kekik

2 domates

1 çay kaşığı hardal

200 gram rendelenmiş kaşar

İnce ince doğranmış çarliston biber

2 kaşık salça

Fırından bir adet ekmek hamuru alınır. Yağın yansı ile beraber yoğrulur. Yarım saat kadar dinlendirilir. Yağlanmış bir tepsiye ince bir şekilde yayılır, (bir parmak kalınlığında) Üzerine haşlanmış ve ufak doğranmış sosis, kalan yağ, tuz, şeker, kekik, hardal, küp doğranmış domates, ince kıyılıp hafifçe pişirilen yeşil biber dökülür ve kaşar rendelenir. 170 derecede yarım saat kadar pişirilir.

[ML® Pizza için tıklayın](#)