



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK PİZZASI (ANKARA)

<https://esener.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardađı taze kařar
- 15 adet sucuk dilimi (yuvarlak kesilmiř)
- 2 adet sosis (ince yuvarlak kesilmiř)
- 1 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 su bardađı süt
- 5 adet yumurta
- 2 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı karabiber, kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayarak, üzerine un serpin. Ekmeđi 1 cm kalınlığında dilimleyip, kabuklarını ayırın. Yağlanmış tepsiye yan yana ve sıkı şekilde dizin. Salçayı az suda eriterek ekmeğlerin üstüne sürün. Yumurtayı, sütü, kabartma tozunu, sıvı yağı bir kaptaki birlikte çırpın. Ekmeđlerin zerine dökerek yayın. Ekmeđlerin zerine taze kaşarı dağıtın. Domatesi, sivri biberi, sucuğu ve sosisi dilimleyerek üzerine koyun. Baharatları zerine serpin. 180 derecede peynir eriyene kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

