



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ MİNİ PIZZA

- 4 dilim tost ekmeđi
- 4-6 dilim salam (isteđe göre)
- 1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri
- 1 yemek kaşığı domates salçası (veya domates püresi)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Taze fesleđen yaprakları (veya kurutulmuř fesleđen)
- Tuz ve karabiber (isteđe göre)

Fırını 180°C'de önceden ısıtın.

Tost ekmeklerini düz bir yüzeye dizin.

Küçük bir kasede domates salçasını, zeytinyağını, kekik ve isteğe göre tuz ve karabiberle karıştırın.

Hazırladığınız sosu bir kaşık yardımıyla tost ekmeklerinin üzerine eşit şekilde sürün.

Sosun üzerine salam dilimlerini yerleřtirin.

Salamların üzerine rendelenmiř kařar peyniri serpin.

Üzerine taze fesleğen yapraklarını ekleyin (fırından sonra da ekleyebilirsiniz). Eđer kurutulmuş fesleğen kullanıyorsanız, bu aşamada hafifçe serpebilirsiniz.

Mini pizzaları yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış fırında kaşar peyniri eriyip hafifçe kızarana kadar (yaklaşık 10-12 dakika) pişirin.

Fırından çıkan mini pizzaları birkaç dakika dinlendirin ve sıcak olarak servis edin.

