



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SİMİT PİZZASI

3 adet simit
150 gram beyaz peynir
1 su bardağı zeytin
4-5 dal maydanoz
3-4 dal taze fesleğen
½ kırmızı biber
3 adet sivribiber
1 adet domates
2 adet yumurta
Tereyağı

Beyaz peyniri çukur bir kaba alın. Zeytinlerin çekirdeklerini bıçakla ezerek çıkarın ve doğrayın. Maydanoz ve fesleğenleri ince kıyın. Kırmızı biberin çekirdeklerini temizleyin ve küp küp doğrayın. Sivribiberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Domatesi küçük küpler şeklinde doğrayın. Yumurtaları ve hazırladığınız malzemeleri peynirin üzerine ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın. Simitleri yarıya bölün, böldüğünüz parçaları dörde kesin. Her parçanın üzerine tereyağı sürün ve fırın tepsisine dizin. Üzerlerine hazırladığınız karışımı yerleştirin. 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.