



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FLORANSA USULÜ PİZZA

Malzeme :

500 gr. ekmek hamuru

15 tane zeytin

2 dilim salam

1 kutu sardalya

1/2 kg. tuzsuz domates salçası

2 çorba kaşığı zeytinyağlı mantar

1 su bardağı mısır özü yağı

Kekik, tuz

2 çorba kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı:

Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ve her zeytin ikiye bölünür. Sar-dalyalar kılçıkları çıkarılıp iki filetoya ayrılır. Salam dilimleri şerit biçiminde incecik doğranır. Hamura 2 kaşık zeytinyağı konur ve 20 dakika yoğrulur. Bir tepsi iyice yağlanır ve,, hamur içine döşenir. Hamurun üstüne domates salçası yayılır. Salamlar, zeytinler, sardalyalar serpiştirilir ve üzerine kekik ekilir. Tuz ve yarım bardak mısırözü yağı da konularak yüksek ısıdaki fırında 20 dakika pişirilir ve sıcak servis yapılır.