



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GEVREK PİZZA

8 dilim Dilimlenmiş ekmek
1 küçük kase Rendelenmiş kasar peyniri
Bir parça Rendelenmiş sucuk
1 büyük domates
100 gr margarin
3 adet biber

Margarini ocakta eriyin ve domatesi, n kabuklarını soyup küp küp doğrayın biberleride küp küp doğrayın daha sonra eriyen yağımıza ekmeğin kenarlarını yağa batırarak yağlıyoruz. Butun kenarlarını yağladıktan sonra ekmeklerimizi yağlı kagit serilmiş tepsiye diziyoruz. Kasıkla ekmeklerin üzerini ve de alt kısmını yağlıyoruz. Butun dilimleri onlu arkalı yağladıktan sonra; Rendelenmiş sucukları ekmeklerin üzerine yerleştirdik. Yağdan sonra mutlaka sucunun olması gerekiyor sucuklar en üstde olursa pismiyorlar, bu yüzden yağdan sonraki aşama sucuk olmalıymış bu ayrıntı önemli. Sonra rendelenmiş kasarları. Kup kup doğranmış domatesleri, damak tadınıza bağlı olarak kup kup doğranmış biberleri ve de bunların üzerine tekrar rendelenmiş kasarları serpiyoruz. Fırının broil kısmi varsa broil kısmında üzerleri kızarana kadar eğer fırının broil kısmi yoksa fırının sadece üst kısmi çalışacak şekilde ayarlayıp fırına tepsimizi yerleştiriyoruz. İşte kahvaltılık lezzetli minyatür pizza şeklindeki ev yapımı pizzalarımız.

