



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURSUZ PİZZA

6-7 patates
3 çorba kaşığı sıvı yağ
İstenilen miktarda; salam, sosis ve sucuk
1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 su bardağından az haşlanmış mısır
5-6 çorba kaşığı hazır garnitür (havuç bezelye patates)
Ketçap ve mayonez

Patatesleri haşlayarak pişirin. Haşlama işlemi bitince kabuklarını soyup karıştırma kabınızın içine rendeleyin, üzerine yağını ekleyin. kúp kúp doğranmış salam sucuk ve soslerinizi de ekleyin, tuz ve kara biberinizi de ekleyerek kaşık yardımı ile malzemeyi karıştırın. Fırın kabınızın tabanını da biraz yağlayın üzerine karıştırdığınız malzemeyi kaşık ile yayın. rendelenmiş kaşarlarınızı da malzemelerinizin üzerlerine ekleyin, fırını 180 dereceye ayarlayarak 10-15 dk kadar kaşarlarınızı eritip fazla kızartmadan alabilirsiniz. Fırından çıkan hamursuz pizzanızın son aşaması için üzerine karışık garnitür ve haşlanmış mısırınızdan ekleyin, dileyen sadece bezelyeli de yapabilir burada damak zevkiniz neye uygunsa onu kullanabilirsiniz. Ardından ketçap ve mayonezle üzerlerini istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.