



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURSUZ PİZZA

5 adet haşlanmış patates
2 çorba kaşığı sana margarin
50 gr. salam
1 adet sosis
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

ÜZERİ İÇİN MALZEMELER:

1 Çay bardağı bezelye
1 çay bardağı tane mısır
1 su bardağı rende kaşar peyniri
fırından çıkınca üzerine turşu ketçap mayonez

Haşlanmış olan patateslerin kabuklarını soyuyoruz ve karıştırma kabına rendeliyoruz. Üzerine doğranmış salam, sosis, sana margarini, tuz, karabiberi koyup hepsini bir güzel karıştırıyoruz. Orta boy fırın kabının içini yağlayıp, hazırlanan patatesli karışımı üzerine döküp kaşık yardımıyla düzlüyoruz. Pizzanın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 10 dk. pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra üzerine haşlanmış bezelye, tane mısır ve minik doğranmış turşuyu koyuyoruz. Desenli olarak ketçap ve mayonez sıkıp servise hazır hale getiriyoruz.