



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI DANA SOSİSLİ BAGETTE PİZZA

- 1 adet Fransız baget ekmeđi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı AYTAÇ - DANA KOKTEYL SOSİS (küp doğranmış)
- 2 su bardağı taze ıspanak yaprağı (doğranmış)
- 12 dilim kaşar peyniri
- Sos için;
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 dal fesleğen (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Sos için, sos tavasını ısıtın ve içine zeytinyağı ilave edin. Rende domatesleri, salçayı ve sarımsakları ilave edin ve kavurun. Tuzu ve karabiberi ilave edin ve karıştırın. Sosu biraz kaynatın ve bir kenara soğumaya bırakın. Üzerine ince kıyılmış fesleğen
- 2 Fırını 180 derecede ısıtın. Ekmeđi ortadan enlemesine ikiye bölün ve her ekmeğ parçasını 3 parçaya kesin. Üzerine fırça yardımıyla zeytinyağı sürün ve 2-3 dakika fırında üzeri kızara kadar pişirin. Fırından çıkarın.
- 3 Ekmeđin üzerine soğumuş olan pizza sosunu sürün.
- 4 Ispanak yapraklarını serpiştirin.
- 5 Küp doğranmış AYTAÇ - DANA KOKTEYL SOSİSleri ilave edin.
- 6 Peynirleri ekmeđlerin üzerini kaplayacak şekilde dizin.
- 7 Önceden 190 derecede ısıttığınız fırında peynirler eriyene kadar yaklaşık 7 dakika pişirin.
- 8 Sıcak servis yapın.

