



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI SUCUKLU BAZLAMA PİZZA

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 2 bardak un
- 1 bardak süt
- 1 tutam tuz
- 6 dilim kaşar peynir
- 9 dilim sucuk
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Kuru maya süt ile eritilip bir kenarda bekletilir. Yoğurma kabına un, tuz ve toz şeker eklenir. Üzerine mayalı süt eklenip yoğrulur ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur yarım saat dinlendirilir. Hamur kalın olacak şekilde bir tava büyüklüğünde açılır ve tavada altı üstü kızartılır. Kızaran bazlamanın altına üstüne margarin sürülür ve 2 dakika yumuşaması için beklenir. Yumuşayan bazlamanın üzerine salça sürülür, kaşarlar yerleştirilir ve son olarak sucuklarda yerleştirilerek kaşarlar eriyene kadar ağzı kapalı bir tavada pişirilir.

