



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI PİZZA

2 adet yumurta
2 bardak un
100 gr margarin
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı süt
100 gr kavurma
2 adet Çarliston biber
2 adet Kırmızı biber
200 gr Kaşar peyniri
2 adet Domates
1 kaşık Salça
1 tutam Tuz
1 tutam Pul biber
1 tutam kekik

Hamur malzemelerini bir kaptaki kulak memesi kıvamında yoğurun. Yuvarlak tepsinize göre hamuru açın. Salçayı suyla açarak içine pul biber, kekik koyarak hamurun üzerine sürün. Kavurmayı her tarafına gelecek şekilde yayın. İncecik doğranmış biberleri üzerine koyun. Domatesleri dilim dilim doğrayarak üzerine ekleyin. 180 derece fırında pişirin. Piştikten sonra rendelenmiş kaşarı ilave edin. Yemeğe hazırdır.