



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ANÜEZLİ PİZZA

1/2 şişe domates suyu veya ketçap
150 gr. kaşar peyniri
2 orba kaşığı anüez
3 diş sarımsak
1 fincan sıvı yağ
Yeterince tuz, biber.
Çiğ ekmek hamuru

YAPILIŞI:

Boyuca domates suyunu bir kaba koyunuz. İçine dövölmüş sarımsağı, tuzu, biberi, anüezi, 1 fincan sıvı yağı koyup iyice karıştırınız. Bu karışımı fırından aldığınız çiğ ekmek hamurunun üzerine koyduktan sonra, kaşar peyniri rendesi ile örtüp, sıcak fırına sürünüz. 5-6 dakika pişiriniz. Pizzanız hazırdır.