



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİNİ PİZZA (LAVAŞ)

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

Lavaş ekmeği
1 konserve doğranmış domates
2 diş sarımsak
Labne peynir
Rendelenmiş mozzarella
Sosis
Sucuk
Zeytinyağı
Pul biber
Kekik
Tuz

Geniş bir teflon tavanın içine biraz zeytinyağı dökün ve tavanın içersine 1 konserve doğranmış domatesi, biraz kekik, tuz ve pul biberi, soyduğunuz ve küçük parçalar halinde doğradığınız sarımsakları ilave edin. Pizzalarınızı hazırlarken sos olarak kullanacağınız bu karışımı domatesler yumuşayınca kadar pişirin. Sosisleri ve sucukları halkalar halinde doğrayarak pizzanın üzerine koyacağınız şekilde dilimleyin. Lavaş ekmeğini yuvarlak bir tabak yardımıyla işaretleyerek küçük yuvarlaklar halinde kesin. Küçük yuvarlaklar şeklinde hazırladığınız bu lavaş ekmeğinin üzerine labne peynirini yedirerek sürün ve diğer lavaş ile kapatın. İkinci kat lavaşın üzerine domatesli sos karışımınızı ilave edin. Şimdi sıra rendelenmiş mozzarella peynirini serpiştirmeye, sosisleri ve sucukları dizmeye geldi. En son olarak biraz rendelenmiş mozzarella peyniri ile pizzalarınızın üzerlerini süsleyin ve fırına verin.

