



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MINİK PİZZALAR (EKMEK HAMURU)

- 1 adet ekmek hamuru
- 1 yumurta
- 2 domates
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 1 ay bardağı su
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 6 adet zeytin
- 1 ay bardağı rende kaşar peyniri

Ekmek hamurunun içine bir yumurta kırıp tekrar yoğurun ve küçük bezelere ayırın. Elinizle avuç içi şeklinde açıp üzerine nemli bir bez örtün. Domatesi rendeleyin, sivri biberi çok ince kıyın, sarımsak ve rendelenmiş peynirle harmanlayıp i harcını hazırlayın. Bu harcı da hamurların üzerine paylaştırın. Üzerine zeytinleri koyup, yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. Sıcak olarak ikram edin.