BAZLAMADAN KOLAY PİZZA

2 adet bazlama ekmeği
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam şeker
1 çay bardağı süt
100 gram kaşar peyniri
Arzu edilen diğer malzemeler

Eskişehir?de çok yapılan bu harika bazlama ekmeğini marketlerde bulmak mümkün ve çok da kolay pizza yapılabiliyor. Öncelikle salça sosunu hazırlayın. Tereyağını eritin, üzerine süt ve salçayı ekleyip karıştırın. İstediğiniz baharatları da ilave ederek karıştırın. Kaşar peyniri rendeleyin. Bu arada bazlamayı ortadan ikiye kesin. Üzerine salçalı sosu sürün. Rendelenmiş peyniri ve istediğiniz malzemeyi de üzerine yerleştirin. 200 derecedeki fırında 3 dakika pişirip çıkartın. Hamur zaten önceden piştiği için. Peynirin erimesi yeterli olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:107676 • adı:Bazlamadan Kolay Pizza • gönderen:sulhi • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:39