



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMADAN KOLAY PİZZA

2 adet bazlama ekmeđi
1 orba kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
1 tutam Őeker
1 ay bardađı süt
100 gram kaŐar peyniri
Arzu edilen diđer malzemeler

EskiŐehirde çok yapılan bu harika bazlama ekmeğini marketlerde bulmak mümkün ve çok da kolay pizza yapılabilir. Öncelikle salça sosunu hazırlayın. Tereyağını eritin, üzerine süt ve salçayı ekleyip karıŐtırın. İstediğiniz baharatları da ilave ederek karıŐtırın. KaŐar peyniri rendeleyin. Bu arada bazlamayı ortadan ikiye kesin. zerine salçalı sosu sürün. RendenlenmiŐ peyniri ve istediğiniz malzemeyi de üzerine yerleŐtirin. 200 derecedeki fırında 3 dakika piŐirip çıkartın. Hamur zaten önceden piŐtiđi için. Peynirin erimesi yeterli olacaktır.