



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAZLAMADAN KOLAY PİZZA

2 adet bazlama
3 adet uzun sosis
3 adet çarliston biber
2 adet domates
1/4 kangal sucuk
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Sosu için:
3 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı margarin
Üstüne pişirmeden önce:
1 adet yumurta
1 su bardağı süt

Bazlamaları yatay bir şekilde bölüp 4 eşit parça elde edin. Bir tarafta rendelenmiş domatesi, margarini ve kekiği ocakta pişirin. Pişirdiğiniz bu karışımı bazlamaların üzerine eşit şekilde paylaşın. Doğradığınız tüm malzemeleri de hepsine eşit olacak şekilde ekleyin. Tuzunu ve pul biberini koyun. Süt ve yumurtayı iyice çırpıp malzemelerin üzerine eşit olarak ilave edin. Rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Dilerseniz üstünü biberle süsleyebilirsiniz. 150 derecelik fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

