



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA (BAZLAMA)

1 adet bazlama
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı yoğurt
50 gram kaşar peyniri
1 adet domates
2 adet çarliston biber
15 adet yeşil zeytin
15 adet siyah zeytin
Yeterince sucuk
1 çay kaşığı tuz
Yeterince kekik
2 yemek kaşığı tereyağı

Bazlamayı uzun ve keskin bir bıçak ile ikiye ayırın.

Bir kaseye domates salçasını ve yoğurdu koyup, ketçap kıvamında olana kadar su ilave edin. Tuz ve baharatları da ekleyip, güzelce karıştırın.

Hazırladığınız salçalı sosu bazlamaların üzerlerine güzelce sürüp, rendelenmiş kaşar peynir serpiştirin, üzerine yağı sürün. Akabinde sırayla küp küp doğranmış domatesleri ve halkalar şeklinde kesilmiş biberleri yerleştirin. Çekirdeklerinden ayrılmış yeşil ve siyah zeytinleri de koyup, önceden ısıtılmış 190 derecelik fırına verip, bir müddet pişirin.

İsteğe göre pizzanıza mantar, mısır, beyaz peynir ve salam da katabilirsiniz.

Daha sonra fırından alıp, üzerlerine küp küp kesilmiş sucukları güzelce dizip, ardından rendelenmiş kaşar peynir serpiştirin. Tekrar önceden ısıtılmış 190 derecelik fırına verip, peynirler eriyip, sucuklar kızarana kadar pişirin. Pişen pizzalarınızı fırından alıp, pizza bıçağı ile dilimleyerek, sıcak olarak servis edebilirsiniz.