



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ PİZZA

4 adet lavaş
3 çorba kaşığı margarin
5 çorba kaşığı domates sos
3 diş sarımsak
200 gr dil peyniri
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı kapya biber
2-3 adet biber turşusu
14 dilim sucuk
Taze kekik
Karabiber
Pulbiber
Tuz

Sosu için, bir tavaya 3 çorba kaşığı yağı ve 5 çorba kaşığı domates sosunu ekleyip pişirin. İçine rendelenmiş 3 diş sarımsağı ilave edin. Ağız tadınıza göre, tuz, karabiber ve kekik ekleyerek domates sosunu hazırlayın. Bu tarif için hafif bayatlamış lavaş ekmeği ideal. Eğer, lavaşınız taze ise fırında biraz kurutarak pizza için hazır hale getirebilirsiniz. Lavaş ekmeğine hazırladığınız domates sosunun yarısını yayarak, üzerine didiklenmiş 200 gr dil peynirini, ince şeritler halinde doğranmış 1 adet yeşil ve 1 adet kapya biberi ve 10 dilim sucuğu da dizin. Sosun kalanını da üzerine ekleyip, acı biber turşularını da ilave ederek, 200 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkan pizzanızın üzerine derseniz kırmızı pulbiber ve kekik ekleyebilirsiniz.

