



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

12 dilim kepek ekmeđi
200 gr mantar
200 gr yağsız dana kıyma
2 adet sivribiber
1 adet iri domates
1 adet soğan
3-4 diş sarımsak
12 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
Kekik
Karabiber
Tuz

Soğanı ince doğrayın, sarımsakları ezin. Biberleri halka halka dilimleyin. Teflon tavada tereyağını eritip soğan, sarımsak ve biberleri kavurun. Mantarları dilimleyin ve onları da tavaya ilave edin. 2 dakika sonra da kıymayı ekleyin ve karıştırarak kavurmaya devam edin. Kıyma iyice kavrulunca rendelenmiş domates, karabiber, kekik ve tuzu serpin. Domates suyunu çekene kadar pişirin. Ekmekleri tepsiye dizin. Hazırladığınız kıymayı üzerlerine paylaşın. Herbir dilimin üzerine birer çorba kaşığı kaşarpeyniri rendesi serpin ve orta ısıllı fırında peynirler eriyene, ekmekler ısınana kadar pişirin.

[ML® Pizza için tıklayın](#)