



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PİZZA

Malzemeler (4 Kişilik)

- 1 adet bayat ekmek
- 1 ay bardađı Sek Süt
- 1 ay bardađı pane unu
- 3 adet yumurta
- 150 gr. Sek Tereyađı
- 150 gr. rendelenmiř Sek Taze Kařar
- 3 adet yumurta
- 10 dilim Maret Boncuk Sucuk
- 2 adet Maret Soyulmuř Sosis
- 2 adet sivri biber
- 1 adet közlenmiř biber
- 1 adet domates
- 2 kařrk domates püresi
- 1 diř sarımsak
- Yarım ay bardağı su
- 1 orba kaşığı ketçap
- Kekik
- Tuz

Hazırlanışı

Bayat ekmeği ufalayıp, süt,yumurta, pane unu ve yağ ile iyice karıştırıp, yağlanmış fırın tepsisine kenarları yüksek olarak yayın. Orta hararetli fırında hamur hafif sararıncaaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp, sıklımiş sarımsak, domates püresi, ketçap, tuz ve kekiği suyla karıştırıp sos haline getirin ve hamurun üzerine sürün. Diđer malzemeyi bu karışımın üzerine pay edin. 200 C ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Ekmekten Pizza için tıklayın](#)