



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

4-5 su bardağı un (varsa kek un)

2 su bardağı süt

1 fincan sıvıyağ

1 çay bardağı kaşarpeyniri rendesi

2 tatlı kaşığı domates salçası

2 tatlı kaşığı ketçap

1-2 diş sarımsak

1 kahve kaşığı kekik

Üstü için:

istenilen pizza malzemesi (Sucuk, sosis, salam, mantar, domates, yeşilbiber vb.)

Unla sütü karıştırarak boza kıvamından biraz koyu bir hamur yapınız.

Yağlanmış bir tepsiye yayıp, orta ısı bir fırında hafif pembe renkte pişiriniz.

Domates salçasını, ketçapı çok az suyla eziniz.

İçerisine ezilmiş sarımsağı, sıvıyağı, sosis, salam vb.'nden birini, varsa mantarı küçük küçük doğrayıp, hamurun üzerine yayınız.

Üzerine kekiği, domatesi, yeşilbiberleri koyup, kaşarpeynirini serpip, tekrar fırında peynirler eriyene kadar tutup, çıkarınız.

Sıcak olarak servis yapınız.