



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PİZZA (TOST EKMEĞİ)

5-6 dilim tost ekmeği  
1 kase dilim sucuk  
1 domates  
1 sivri biber  
1 kase kařar rendesi  
1 ay bardađı süt  
1 yumurta  
Yarım ay bardağı sıvı yağ

Tost ekmeklerimizi kare fırın kabımıza diziyoruz. Bir kaseye süt yumurta ve sıvı yağ koyup çırpıyoruz ve ekmeklerimizin üzerinde gezdiriyoruz. Daha sonra dilimlenmiş domates, biber ve sucuğu ekmeklerimiz üzerine paylaştırıyoruz ve önceden ısınmış 200 derece fırında ekmekler kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra fırından çıkarıp üzerlerine kaşar rendemizi serpip yaklaşık 5 dakika daha fırınlayıp servis yapıyoruz.

