



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY PİZZA

1 çarliston biber  
1 kırmızı biber  
1 domates  
6 adet iri siyah zeytin  
6 dilim jambon veya salam  
80-90 gram sucuk  
6 dilim tost ekmeği  
200 gram yağlı sert beyaz peynir  
Kuru nane  
Pul biber  
Karabiber  
Tuz

Yemeklik doğranmış çarliston biber, kırmızı biber, domates, çekirdekleri çıkarılmış siyah zeytin, ince kıyılmış jambon veya salam, küçük küpler şeklinde doğranmış sucuğu derin bir kasede karıştırın ve fırın tepsisine dizdiğiniz tost ekmeğinin üzerine yayın. Yağlı sert beyaz peyniri küçük parçalar halinde kesin ve bunları da karışımın üzerine yayın. En üste son olarak arzu edilen miktarda kuru nane, pul biber, karabiber ve tuz ekleyin. Önceden ısıttığınız 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Dilerseniz damak zevkinize göre farklı malzemeler ekleyip farklı lezzetler de elde edebilirsiniz.

