



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TON BALIKLI PİZZA

- 1 ekmek hamuru
- 1 kutu ton balığı
- 6 yemek kaşığı konserve mısır
- 5 adet siyah zeytin
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı ketçap
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş taze kaşar
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp, 1 kaşık tereyağıyla pembeleştirin.

İçine ketçap, domates salçası, karabiber, tuz ve 1 kahve fincanı su katıp, 2 dakika kaynatın.

Pizza tepsisini zeytinyağıyla yağlayın.

Ekmek hamurunu tepsiye kenarlarını yükselterek incecik yerleştirin.

İçine, hazırladığınız karışımı yayın.

Kekiği tuz serper gibi serpiştirip üzerine mısır, ton balığı, ince halka şeklinde doğranmış domatesleri ve çekirdekleri çıkarılmış zeytinleri koyun.

175 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

