



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVAŞTA TENCERE PİZZASI

- 2 adet lavaş
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK / MANGAL
- 2 adet AYTAÇ - DANA SOSİS
- 2 dal taze kekik
- 1 kase rendelenmiş kaşar peynir
- 2 yemek kaşığı haşlanmış mısır
- 5-6 dal doğranmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağı lavaşların üzerine yumurta fırçası yardımıyla sürün.

Salçayı bir kaseye koyup, çatal ile çırpıp yumurta fırçası ile lavaşlara sürün.

Üzerine bolca kekik serpin.

AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK / MANGAL ve AYTAÇ - DANA SOSİSleri dilimleyip üzerine dizin.

Üzerine haşlanmış mısır ve rendelenmiş kaşar peynirini serpip, teflon ve kapalı bir tencereye koyun.

Kısık ateşte tencerenin de kapağını kapatıp kaşarlar eriyene kadar pişirin. Eğer kaşarlarınız tam erimemiş ama lavaşınız iyice pişmiş olursa, ocağın altını kapatın ve tencerenin kapağını açmayın. O sıcaklıkla da kaşarlar erimeye devam eder.

Maydanoz serpip servis yapın.

