



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTAN PİZZA

- 2 adet lavaş (ortalama 25 cm genişliğinde)
- 4 dilim kaşar
- 6-8 dilim sucuk
- 1 adet yeşil biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tutam karabiber
- 1 çay kaşığı fesleğen (kuru ya da taze)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Lavaşı tezgaha serin ve üzerine bir kaşık ya da fırça yardımıyla salça sürün. Salçanın üzerine fesleğen ve karabiberi serpin.

Kaşar ve sucuklar tost yaparken kullandığımız kalınlıkta dilimlenmiş olmalı. Dilimlenmiş kaşar ve sucukları salçalı lavaşın üzerine olabildiğince eşit olarak dağıtın ve üzerine jülyen doğradığınız yeşil biberi serpiştirin.

Diğer lavaş tüm malzemelerin üzerine kapatın. Kapadığınız lavaşın üzerini zeytinyağı ile yağlayın.

Arçelik tost makinesini 2 derece sıcaklığa ayarlayın ve çalıştırın. 1 dakika sonra, hazırladığınız lavaştan pizzayı tost makinesine yerleştirin. Tost makinesinin kapağını kapatarak tost yapar gibi bastırın ve 3-4 dakika kadar pişmeye bırakın. Kaşarlar eridiğinde bir kesme tahtasına ya da servis tabağına alıp pizza keser gibi keserek servis yapın.

