



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MINİ PİZZA

Mini pizza tabanları için ufak ekme  dilimleri veya mini pizza hamurları

Pizza sosu veya domates sosu

Rendelenmiř mozarella peyniri

İsteğe bağlı olarak: doğranmiş mantar, dilimlenmiş zeytin, doğranmiş biber, dilimlenmiş salam veya jambon gibi istediğiniz diğer malzemeler

Fırını 200°C'ye ısıtın.

Mini pizza tabanlarını veya hamurlarını hazırlayın. Eęer ekme  dilimleri kullanıyorsanız, üzerlerine bir miktar pizza sosu sürün. İsterseniz tost ekmeği de kullanabilirsiniz.

Üzerlerine pizza sosunu yayın (veya domates sosu kullanıyorsanız onu sürün).

Ardından rendelenmiř mozarella peynirini serpin.

İsteğe bağlı olarak, üzerine doğranmiş mantar, dilimlenmiş zeytin, doğranmiş biber, salam veya jambon gibi istediğiniz malzemeleri ekleyin.

Hazırladığınız mini pizzaları fırına verin ve yaklaşık 10-12 dakika veya peynir eriyene kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra birkaç dakika dinlendirin ve ardından servis yapın.

