



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI SOSİSLİ PİZZA

2 kutu Penguen Mısır
2 adet sos
1 kase rende kaşar peynir
Yağlı kağıt
Sosu İçin:
el yapımı ketçap
Pizza Hamuru İçin:
3 su bardağı un
Yeterince kaya tuzu ve su

Pizzanın hamuru için un , su ve tuz ile hamur tutun.
Yumuşak bir hamur haline gelene kadar yoğurup beklemeye alın.
Penguen Mısırı süzün.
Sosisleri halka halka doğrayın.
Hazırladığımız hamuru elimizle un yardımı ile açın.
Kenarlarını biraz daha kalın bırakın.
Pizza hamuruna el yapımı ketçap sürün.
Üzerine mısır, sos ve peynir serpiştirin.
Fırın tepsisine yağlı kağıt koyup üzerine pizzayı yerleştirin.
220 derece fırında 15 dakika pişirip servis edin.
Hamur yapmak istemezseniz lavas ekmek yada tortalini ekmekleride ideal pizza tabanlarıdır. Yalnız fırında peynir kızarana kadar tutmanız yeterlidir.



