



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OCAKTA KAPALI PİZZA

- 1 adet Hazır Ekmek Hamuru
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Salça
- 10 dilim sucuk
- 1 çay bardağı Kaşar rendesi
- Yarım çay kaşığı Kekik
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Su
- 1 adet Çarliston Biber

Salçayı suyla yumuşatın içine zeytinyağı ve kekik ekleyip karıştırın. Fırından aldığınız hamuru iki bezeye bölün, bezenin birini elinizle açın hamurun bir tarafına salçalı karışımın yarısını sürün. Sucukları küp küp, biberi ince ince doğrayın. Salça sürdüğünüz hamura sucuk ve biberi döşeyin. En üste kaşar rendeleyip boş olan tarafı kapatın, diğer beze içinde aynısını yapın. Büyük boy tavada 1 kaşık tereyağını eritin ve kısık ateşte kapak kapatarak pizzaları pişirin.