



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAN PİZZA

- 4 adet dikdörtgen milföy hamuru
- 3 yemek kaşığı ketçap
- 10 dilim sucuk
- 1 adet domates
- 2 adet taze biber
- 1 fincan mısır
- 1 çay bardağı kaşar rendesi
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam tuz

Milföy hamurlarınının hepsini birleştirip beze haline getiriyoruz. (Ayrı ayrı açıp birleştirilebilir, fakat o şekilde açılma riski olduğundan, hepsini birleştirip beze yaptım.)

Milföy bezemizi 3-5 dk. kadar bekletip, un serpiştirdiğimiz yüzeye koyup, üzerine de un serpiştirip merdane ile açıyoruz.

Ben dikdörtgen borcam tepsinine yapacağım için, o şekilde açtım, dilererseniz yuvarlak da açabilirsiniz.

Açtığımız hamuru, yağlanmış tepsiye güzelce yerleştiriyoruz.

Çatal yardımı ile hamurda gözenekler açıyoruz.

Ketçap sürüp, diğer melzemeleri de isteğimize göre yerleştirip, en üzerine kaşar peynir serpiştiriyoruz.. kaşarların üzerlerinede ara ara yağ koyup, kaşarlar kızarana kadar pişirip, servis yapıyoruz.
