



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI VE KAPYA BİBERLİ PİZZA

- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 adet lavaş
- 30 gr. sucuk
- 60 gr. taze kaşar peyniri
- 1 adet sivri biber
- ½ adet kapyalı biber
- ½ çorba kaşığı domates salçası
- ½ çorba kaşığı biber salçası
- 3 çorba kaşığı su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çorba kaşığı sarımsak tozu
- 10 kase pancar

Pizza sosu için, ½ çorba kaşığı biber ve domates salçasını bir kaba koyun. İçine 1 çorba kaşığı kuru nane, 1 çorba kaşığı sarımsak tozu ve bu karışımı rahatça karıştırıp, sulandırmak için 3 çorba kaşığı su ilave ederek, karıştırın. 60 gr. taze kaşar peynirini rendeleyin. ½ adet kapyalı biber pancarı ve 1 adet sivri biberi ince şeritler halinde doğrayın ve 30 gr sucuğu da ince dilimlerle halinde kesin. Lavaş ekmeğinin sıgacağı boyuttaki tavaya, 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, önce sucukları ardından biberleri ekleyip 1-2 dakika çevirin ve kenara alın. Daha sonra tavanın altını kısarak, 1 adet lavaş ekmeğini koyun, üzerine sosu ince bir tabaka halinde sürün ve rendelenmiş kaşar, sucuk ve biberleri de yayarak yerleştirin. Tavayı uyacak bir kapak ile kapatın ve peynir eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Kapağın sağladığı sıcaklığın buharında pişirme etkisi ile peynirler eriyecek ve nefis pizzanız 2 dakika içinde hazır olacak.

