



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KOLAY PİZZA

10 dilim pastırma
2 adet büyük boy lavaş ekmeđi
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet sivri biber
2 diş sarımsak
2 adet orta boy domates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
50 gr. Urfa peyniri
20 adet kiraz domates

Sivri biber ve sarımsakları doğrayıp, yağda kavurun. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ekleyip, bir-iki dakika daha kavurup, ocaktan alın. Lavaş ekmeklerini fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu, pastırmayı, kaşar peynirini, küp doğranmış Urfa peynirini ve kiraz domatesleri düzenli paylaşırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin.