



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ PİZZA

<https://cook.com.tr>

Riviera Zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Pul Kırmızıbiber 1 Çay Kaşığı  
Sivri Biber 4 Adet  
Patates 4 Adet  
Soğan 1 Adet  
Sosis 3 Adet  
Sucuk 50 Gram  
Az Yağlı Light Kaşar Peyniri 150 Gram

Önce sıvıyağda yemeklik doğradığınız soğanı ve küçük küçük doğranmış biberi kavurun.

Sonra yine küp küp doğranmış sosis ve sucuğu ekleyip çok az pişirin.

Daha sonra küp küp doğranmış patatesleri de ekleyip, patatesler pişene kadar pişirin.

Tuz, karabiber ve pulbiberi de ekleyip karıştırın. Fırın kabını çok az yağlayıp, hazırladığınız malzemeyi fırın kabına alın.

Üzerine rendelenmiş kaşarı yayıp 200 dereceye ayarlanmış fırında kaşarlar eriyene kadar pişirin.

