



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN PİDESİNDEN PİZZA

1 adet ramazan pidesi

Sosu için:

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kekik

1 su bardağı su

Üzeri için:

200 gram kaşar peyniri

100 gram sosis

100 gram sucuk

100 gram mantar

2 adet domates

1 adet yeşil biber

Yarım su bardağı siyah zeytin

Ramazan pidesini bir tepsiye yerleştirin. Ayrı bir kaptaki sosu pidenin üzerine her tarafı ıslanacak şekilde yayın.

Kaşar peyniri rendesinin yarısını pidenin üzerine ekleyin. Sosis, sucuk, yeşil biber, domates, mantar ve zeytini ufak ufak doğrayın. Doğradığınız malzemeleri kaşarın üzerine gelişigüzel serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin.

