



PEYNİRLİ PİDE PİZZA

- 1 adet ramazan pidesi
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı su
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 dilim beyaz peynir
- 1 tutam rende kaşar
- 1 adet yumurta

Ramazan pidesi enine kesilir. Alt kısmı kullanılacağı için alt kısmına süt gezdirilir. Ketçap, sıvıyağ, su ve kekik karışımı sürülür. Ezilmiş peynir, rende kaşar ve yumurta karıştırılır. Düzgün bir şekilde yayılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

