



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT RAMAZAN PİDESİNDEN PİZZA

1 tane bayat ramazan pidesi
1 adet domates rendesi
1 orba kaşığı sulandırılmış domates salçası
250 grm kaşar rendesi
50 gr sosis
50 gr sucuk
3 yemek kaşığı yağ
1 bardak su

Bayatlamış pideyi bir tepsiye koyup 1 bardak kadar suyla ıslatın, fazla suyu süzdürün, üzerine yağı kaşıkla gezdirerek sürün, sonra rendelenmiş domates, sulandırılmış salça ve diğer malzemeleri (sosis ve sucuk dilimlerini) koyup fırına atın pişmesine yakın çıkarıp, kaşar rendesi serpip, birkaç dakika daha fırında tutup çıkartın.