



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDEDEN KOLAY PİZZA

Elif Korkmazel

1 adet büyük boy pide

Domates için:

3 adet domates

1 adet soğan

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı şeker

1 su bardağı su

Kekik, karabiber, tuz

Üzeri için:

1 su bardağı kaşar peynir rendesi, sosis, sucuk, mantar, sivribiber

Sosu yapmak içintencereye zeytinyağını koyup üzerine rendelenmiş soğan ve domatesi de ekleyerek 5 dakika pişirin. Şeker ve diğer baharatlarla tatlandırıp gerekirse su ekleyip 4 dakika daha pişirin. Sonra soğumaya bırakın. Pideyi enine ikiye bölün ve yaptığınız sosla ıslatın. Üzerine istediğiniz ürünleri (sucuk, sivribiber, mantar) ve ensonrendelenmiş kaşar peynirini koyup 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.