



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİDE PİZZASI

1 adet büyük ramazan pidesi
1 su bardağı süt
4 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı şeker
Kekik
Tuz Karabiber
3 adet sivri biber
10 adet zeytin
100'er gr. kaşar peyniri, beyaz peynir, sucuk
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Pideyi ortadan ikiye bölün. Üzerine sütü gezdirip hafifçe ısıtın. Domatesleri rendeleyip tereyağında sos kıvamına getirin. Üzerine salça, su, şeker ve baharatları ekleyip 5 dakika daha pişirip, soğutup pidelerin üzerine sürün. Rendelenmiş peynirleri, doğranmış zeytin ve sucukları üzerlerine yerleştirip zeytinyağı gezdirin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.