



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA ÇÖREK

2 adet yaş ekmek hamuru

4 çorba kaşığı sıvıyağ

Yarım tatlı kaşığı tuz

Tabanı için:

3 çorba kaşığı ketçap

1 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çorba kaşığı su

1 tatlı kaşığı şeker

Harcı için:

15-20 dilim sucuk

2 adet sosis

2 su bardağı kaşar rendesi

Fırından alınan elmek hamuru tuz ve yağla kısa süre yoğrulur. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır.

Merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Üzerine taban malzemesi karışımı sürülür. Daha sonra dilimlenmiş sucuk ve sosis atılır. Biraz rende kaşar serpilir. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Tepsie dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.