



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA TOST

Tost İçin:

4 adet lavaş

1 yemek kaşığı domates salçası

İç Malzemesi İçin:

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet sosis

7-8 dilim sucuk

1 adet çarliston biber

1 adet kapya biber

1 adet domates

1 yemek kaşığı tane mısır

Yarım çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı kuru kekik

Yarım çay kaşığı pul biber

İç malzemesi için kullanacağınız tüm malzemeleri küçük küpler şeklinde doğrayın.

Zeytinyağını bir tavanın içerisine dökün ve tüm malzemeleri içerisine ekleyin.

Orta ateşte karıştırarak yaklaşık 5 dakika boyunca kavurun.

Sonrasında ise tuz ile baharatları ekleyip ocaktan alın.

İki adet lavaşı üst üste koyun. Üst kata domates salçasını sürün ve bir kaşık yardımıyla yayın.

Ardından rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin ve hazırlamış olduğunuz iç harcı da ekleyin.

Üzerine tane mısırlar ve geri kalan rendelenmiş kaşar peynirleri de ekleyip iki ucundan katlayarak sıkı bir şekilde sarın

Tost makinesine alın ve iyice kızarana kadar pişirin.

Pizza tostunuz hazır!

