



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZAMSI

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
4 çorba kaşığı ketçap
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kuru kekik
2 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hamur malzemesiyle ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. 10-15 dakika bekletilir. Sonra merdane yardımıyla orta büyüklükte yuvarlak tepsi kadar açılır. Üzerine ketçap-sıvıyağ karışımı sürülür, kekik serpilir. 180 derece fırına verilir. 10 dakika sonra tepsi fırından alınır. Üzerine kaşar peyniri serpilir. Tekrar fırına verilir, kaşar peyniri yanmadan eriyene kadar pişirilir. Pasta gibi dilimleyerek servise sunulur.