



RULO PİZZA

1 adet fırından hamur
2 çorba kaşığı ketçap
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kekik
İçerik için:
1 su bardağı rende kaşar
1 adet sos
4-5 dilim sucuk
Yarım domates

Hamur merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Yüzeyine ketçap ve sıvıyağ sürülür. Kekik ve kaşar serpilir. İnce kıyılmış sucuk ve sos yerleştirilir. Dilimlenmiş domates konur. Sıkı olmayan bir rulo yapılır. Sonra bu rulo 2 santim kalınlığında bıçakla doğranır. Dikey olarak yağlanmış fırın kabına dizilir. 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 28.04.2017