



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİMİT PİZZA

1 adet simit
2 adet yumurta
120 gr beyaz peynir
5 adet küçük sosis
10 dilim salam
1/2 adet kırmızı kapa biber
5 adet çeri domates
5 adet sivri yeşil biber
Kekik
Karabiber
Tuz

Simitleri yuvarlak şekliyle ortadan kesiyoruz ve iç kısmındaki parçasını oyuk açılabilir şekilde alıyoruz. Yumurtalarımızı baharatlandırarak çırparken içine peynirlerimizi ufalayarak ilave ediyoruz. Açtığımız simit çukurlarına bu karışımı doldurup üzerine diğer malzemelerimizi yerleştiriyoruz. (tercihe bağlı olarak malzemeleri değiştirebilirsiniz) 180 derece önceden ısıtılmış fırınımızda 10 dakika pişirip, üzerine zeytinyağı gezdirerek servis ediyoruz.

