



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ MANTARLI PİZZA

1 paket sosis
1 paket mantar
Siyah zeytin
Kaşar peynir
Domates
Biber
Tuz
Kekik
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Bir miktar su
3 diş sarımsak
Fesleğen
Yumurta
Şeker
Tuz
1 paket yağ
Un
Fırından alınacak 4 ekmeğin hamuru

Hamurları bir paket yağ, yumurta, bir tatlı kaşığı tuz, şeker ve un ilave ederek yeniden yoğurup dinlenmeye bırakıyoruz.

Sosis ve mantarları haşlıyoruz. İki kaşık domates salçasını su ve yağ ile inceltip içine ezilmiş sarımsak, kekik, tuz, karabiber, fesleğen katarak bulamaç gibi bir sos hazırlayıp ince doğradığımız mantar ve sosisleri katıp harç hazırlıyoruz.

Merdaneyle açtığımız hamurun kenarlarını az yükseltip harcı yayıyoruz. Üzerini dilim domates biber zeytin ve kaşarla bezeyip fırına veriyoruz.

