



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PİZZA

1 ölçü pizza hamuru
1 adet kuru soğan
2-3 dis sarımsak
4 adet domates
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı domates salçası
175 gram dil peyniri veya kasar peyniri
250 gram sucuk
2-3 kasık zeytinyağı

Soyup, halka halka doğradığımız soğanı zeytinyağında dövülmüş sarımsakla beraber pembeleşene kadar kavuralım.

Salçayı ilave edip, 1-2 dakika daha kavurduktan sonra, kabuklarını soyup, kuşbaşı doğradığımız domatesi ve yeterince baharatı ilave edip, domatesler yumuşayıp da sos koyulaşınca kadar pişirelim.

Halka halka doğradığımız sucukları da sosa ilave edip, 1-2 sefer karıştırdıktan sonra ocaktan indirip, soğutalım.

Pizza hamurunu yağladığımız pizza tepsisine elimizle bastırarak yerleştirelim.

Üzerine sucuklu karışımı yayalım.

Tel tel ayırdığımız dil peynirlerini sucukların üzerini kaplayacak şekilde yerleştirip orta ısı fırında pişirelim.

Peynirler eriyip de renk alınca fırından çıkartıp, sıcak sıcak servis yapalım.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 22.06.2019