



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUMAKLI KÖFTELİ PİZZA

- 1 paket Knorr Köfte Harcı
- 500 gr. dana kıyma
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı domates salçası
- 4 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 6 adet cherry domates
- 1 adet kırmızı soğan
- 12 adet lavaş

Bir kasede Knorr Köfte Harcını tarifine göre hazırlayıp, kıyma ve sumak ile 5 dakika boyunca yoğurun. Dolapta dinlenmeye bırakın.  
Bir kasede zeytinyağı,kekik, domates salçası ve 4 yemek kaşığı suyu karıştırın.  
Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisinin üzerine lavaşları alın.  
Lavaşların üzerine bir kaşık yardımıyla domatesli sosu yayın. Rendelenmiş kaşarı sosun üzerine ince bir tabaka halinde yayın.  
Küçük toplar halinde yuvarladığınız köfteleri pizzaların üzerine koyun.  
Jülyen doğradığınız kırmızı soğanları ve yuvarlak olarak kesilmiş cherry domatesleri pizzaların üzerine paylaşın.  
180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika boyunca fırınlayın. Sıcak servis edin.

