



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TASARRUF PİZZASI

1 adet bayat ekmek
1 adet yumurta
Yarım çorba kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı rende kaşar
10-12 dilim sucuk
Domates
Biber

Bayat ekmek dilimlenir, robottan geçirilerek un haline getirilir. Üzerine yumurta, sıvıyağ ve salça ilave edilir, karıştırılır. Uygun büyüklükte yanmaz tavaya bastırarak yerleştirilir. Üzerine rende kaşar serpilir. Sucuk, dilimlenmiş domates ve biber konur. Kapak kapatılır. Orta ateşte 10-15 dakika pişirilir.