



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TENCERE PİZZASI

Arzu Hangül

- 3 Türk kahve fincanı un
- 1,5 silme yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- ½ çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çimdik tuz
- 3 adet kıyılmış biber
- 3 adet yeşil biber
- 1 adet küçük kase sucuk
- 2 dilim salam
- 1 küçük kase mısır
- 1 küçük kase zeytin
- Üzeri için:  
Rendelenmiş kaşar peyniri  
Ketçap

İlk 6 malzemeyi güzelce karıştırırım. Teflon tavamızı yağlayıp hamuru döşeyelim. Üzerine ketçap sürerim. Bütün malzemeleri dizelim. En üstüne de rende kaşarı serperim. Kapağını kapatıp 15 dakika kısık ateşte pişirelim.

