



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOST EKMEĞİNDE PİZZA

Domates
Zeytin
Tost ekmeği
Mantar
Rendelenmiş kaşar peyniri
Renkli biber
Sucuk veya sosis
Sosu için salça, sıvı yağ, kekik, karabiber, pul biber ve su

Domates, mantar, zeytin, sucuk ya da sosis ve renkli biber tost ekmeğinin üst kısmına yerleştirilecek. Bu nedenle ince ince doğranır. Öte yandan 6 tost ekmeği için 1,5 yemek kaşığı salça, 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve sulandırmak için biraz su eklenmesi yeterli olur.

Ardından üst kısımlarına 2 tatlı kaşığı kadar hazırlanan salçalı sos karışımından sürülür. Ayrıca sossuz yer bırakılmaz.

Devamında iç malzemeler tost ekmeğine yerleştirilir ve üst kısmına kaşar peyniri eklenir.

Sonra 180 derecede ortalama 15 dakika kadar pişirilir.

Ardından hazırlanan tost ekmeğinde pizza tarifi afiyetle tüketilebilir.

Not: Malzemeler tercihe göre artırılabilir, azaltılabilir veya değiştirilebilir.

