



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOST EKMEĞİNDEN PIZZA

6 dilim tost ekmeği
3 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (200 gr)
24 dilim sucuk
Sosu için;
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım ay bardağı sıcak su (60 ml)
1 ay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik

Domates sosumuzu hazırlayalım. Bunun için ocağa aldığımız uygun bir tava içerisine zeytinyağını alalım. Üzerine dövülmüş sarımsağı ve kabuğunu doyarak küpler halinde doğradığımız domatesi ekleyelim ve domatesler yumuşayınca kadar kısık ateşte soteleyelim. Ardından domates salçasını, tuz ve kekiği de ekleyerek 1-2 dakika daha pişirelim. Son olarak sıcak suyu ekleyelim ve kısa bir süre daha pişirdikten sonra ocaktan alalım. Fırın tepsimize tost ekmeklerimizi sırayla dizelim. Tepsiyi yağlamaya gerek yok, dilerseviz pişirme kağıdı kullanabilirsiniz. Üzerlerine hazırladığımız domates sosundan her yerlerine gelecek şekilde sürelim. Rendelenmiş kaşar peynirlerini ekleyelim ve sucuk dilimlerini dizelim. Ben her dilime 4 sucuk yerleştirdim, sayı tamamen size kalmış. Ekmek dilimlerimizi önceden ısıttığımız 175 °C fırında yaklaşık 20 dakika pişmeye bırakalım. Sürenin sonunda güzelce pişen ekmek dilimlerimiz servise hazır.

