



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TOST EKMEKLİ PİZZA

- 5-6 dilim tost ekmeđi
- 1 kase dilim sucuk
- 1 domates
- 1 sivri biber
- 1 kase kaşar rendesi
- 1 çay bardađı süt
- 1 yumurta
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

Tost ekmeklerimizi kare fırın kabımıza diziyoruz. Bir kaseye süt yumurta ve sıvı yağ koyup çırpıyoruz ve ekmeklerimizin üzerinde gezdiriyoruz. Daha sonra dilimlenmiş domates, biber ve sucuğu ekmeklerimiz üzerine paylaşıyoruz ve önceden ısınmış 200 derece fırında ekmekler kızarana kadar pişiriyoruz. Daha sonra fırından çıkarıp üzerlerine kaşar rendemizi serpip yaklaşık 5 dakika daha fırınlayıp servis yapıyoruz.

