



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TÜRK USULÜ PİZZA

- 1 adet büyük pide
- 1 su bardağı süt
- 4 adet domates
- 1 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- Kekik, tuz, karabiber
- 3 adet sivri biber
- 10 adet zeytin
- 100 gram kaşar peyniri
- 100 gram sucuk
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 yaprak fesleğen

Pideyi ortadan ikiye bölün. İki tane pizza tabanı elde ediceksiniz. Üzerine 1 su bardağı sütü gezdirip hafifçe ıslatın. Domatesleri rendeleyip 6 dakika tereyağıyla soteleyerek sos kıvamına getirin. İçine 1 çorba kaşığı salça ve 1 çay bardağı su, şeker ve baharatları da ekleyip 5 dakika daha pişirin. Soğutup pidelerin üzerine sürün ve rendelenmiş peynirleri, doğranmış zeytinleri üzerlerine yerleştirip en son zeytinyağı gezdirin. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca üzerine kıyılmış fesleğen yaprakları serpin, dilimleyerek sıcak yiyin.