SOSİSLİ PİZZA

1 adet ekmek hamuru
6 adet sosis
1 adet kırmızı et biberi
4 su bardağı kaşar rendesi
6 çorba kaşığı ketçap
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı su

Fırından alınan pişmemiş ekmek hamuruna 3 çorba ayçiçek yağı ilave edilir yoğrulur. 20 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
Sosisler ince doğranır, biberin çekirdekleri çıkarılır sosis büyüklüğünde doğranır. Ketçaba 2 çorba kaşığı su ve 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı eklenir karıştırılır.
Dinlenen ekmek hamuru 2 parçaya bölünür, unlu zeminde merdane yardımıyla orta büyüklükte fırın tepsisi kadar açılır, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
Üzerine önce ketçaplı karışımın yarısı sürülür, üzerine 1 su bardağı kaşar rendesi serilir, hazırlanan biber ve sosisin yarısı yerleştirilir. En son üzerine 1 su bardağı rende kaşar serpilir.
Pizza önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamur pembeleşip kaşarlar eriyip renk alana kadar pişirilir. Kalan malzemeyle aynı işlemler yapılır.
Dilimlenerek servise sunulur.

Not: Ketçap yerine kısa süre kaynatılmış rende domatesle de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1057 | Adı: Sosisli Pizza | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:49