



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 tepsi 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 malzemeye aynı işlemler yapılır.

# Dilimlenerek servise sunulur.

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