



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

JET PİZZA



- 2 Adet yumurta
- 1 Adet sosis
- 4 Dilim sucuk
- 2 Dilim Macar salamı
- 1 Kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 ay kaşığı kekik
- Yarım ay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı ketçap

- # Sosis, salam, sucuk ince ince dođranır.
- # Çukur bir kaba yumurtalar kırılır, tuz eklenir, çatalla Őeklini kaybedene kadar çırpılır.
- # Yumurtanın zerine doğranmış salam, sosis, sucuk eklenir karıştırılır.
- # Teflon tavaya yağ konur, sağa sola çevirerek yağın tüm yüzeye yayılması sağlanır.
- # Tava orta ateşli ocağa yerleştirilir. Yađ kızınca hazırlanan karışım dökülür, tavanın kapağı kapatılır.
- # Jet pizza pişerken, kaşar peyniri rendelenir kekik ve pul biberle karıştırılır.
- # Karışım pişen jet pizzanın üzerine serpilir, ocak kapatılır, üzerine tekrar tavanın kapağı örtülür.
- # Kaşar peyniri eridikten sonra, üzerine ketçap sürülerek servise sunulur.

Not: Bu yumurta yemeđi, pizzaya konulan diđer malzemelerle zenginleřtirilebilir.