



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

KOLAY PİZZA



- 1 Adet hazır ekmek hamuru
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 5 Çorba kaşığı ketçap
- 1 Çorba kaşığı kekik
- 10 Dilim salam
- 12 Dilim sucuk
- 1 Adet sosis
- 1 Adet kırmızı et biberi
- 1 Adet dolma biberi
- 4 Kibrit kutusu büyüklüğünde taze kaşar

Çarşı fırınından alınan ekmek hamuruna sıvıyağ eklenir, yoğrulur. Merdane ile unlu zeminde fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.

Bol yağlanmış fırın tepsisine açılan hamur yerleştirilir, yüzeyi çatalla delinir.

Üzerine sırasıyla ketçap sürülür, kekik ve rende kaşar serpilir. Kibrit çöpü şeklinde doğranmış kırmızı ve dolma Biberileri yerleştirilir.

Daha sonra ince doğranmış sosis, sucuk ve salam yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür. Pizzanın hamuru pembeleşene kadar pişirilir.

Kare kare dilimlenerek servise sunulur.

Not: Kolay pizza, Mütevazı Lezzetler serisinin 1000. tarifidir.