



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Sosiskalı Pizza

Sosisli Pizza



1 Ədəd çörək xəmiri  
6 Ədəd sosiska  
1 Ədəd qırmızı et/ət bibəri  
4 su stəkanı kaşar rəndəsi  
6 şorba qaşığı ketçap  
5 şorba qaşığı Günəbaxan yağı  
2 şorba qaşığı su

# Sobadan alınan bişməmiş çörək xəmirinə 3 şorba Günəbaxan yağı əlavə edilər yoğurular. 20 dəqiqə qədər dinlənməyə buraxılır.

# Sosiskalar incə doğranar, bibərin nüvələri çıxarılır sosiska böyüklüyündə doğranar. Ketçaba 2 şorba qaşığı su və 2 şorba qaşığı Günəbaxan yağı əlavə olunur qarışdırılır.

# Dinlən/istirahət edən çörək xəmiri 2 parçaya bölünər, unlu zəmində mərdanə köməyiylə orta böyüklükdə soba nimçəsi qədər açılar, yağlanmış soba nimçəsinə yerləşdirilər.

# Üzərinə əvvəl ketçaplı qarışıqın yarısı sürülər, üzərinə 1 su stəkanı kaşar rəndəsi sərilər, hazırlanan bibər və sosiskanın yarısı yerləşdirilər. Ən son üzərinə 1 su stəkanı rəndə kaşar səpilər.

# Pizza əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada xəmir çəhrayılışıb kaşarlar əriyib rəng sahəyə qədər bişirilər. Qalan vəsaitlə eyni əməliyyatlar edilir.

# Dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

**Qeyd:** Ketçap yerinə qısa müddət qaynadılmış rəndə pomidorla da hazırlana bilər.