



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

Asan Pizza

Kolay Pizza



1 Ədəd hazır çörək xəmiri
Yarım çay stəkani duru yağ
5 Çorba qaşığı ketçap
1 Çorba qaşığı kəklik
10 Dilim kolbasa
12 Dilim sosiska
1 Ədəd sosiska
1 Ədəd qırmızı ət bibəri
1 Ədəd dolma bibəri
4 Kibrit qutusu böyüklüyündə təzə kaşar

Bazar sobasından alınan çörək xəmirinə duru yağ əlavə olunur, yoğurular. Mərdanə ilə unlu zəmində soba nimçəsi böyüklüyündə açılar.

Bol yağlanmış soba nimçəsinə açılan xəmir yerləşdirilər, səthi çəngəllə dəlinir.

Üzərinə sırasıyla ketçap sürtülər, kəklik və rəndə kaşar səpilər. Kibrit zibili şəklində doğranmış qırmızı və dolma Bibəriləri yerləşdirilər.

Daha sonra incə doğranmış sosiska, sosiska və kolbasa yerləşdirilər. Əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobaya sürtülər. Pizzanın xəmiri çəhraylaşana qədər bişirilər.

Kvadrat kvadrat dilimlənərək xidmətə təqdim edilir.

Not: Asan pizza, Mütevazı Lezzetlər ardıcılığının 1000. tərifidir