



Pizza Facile

Kolay Pizza



1 pâte de pain prêt
1/2 tasse à thé d'huile
5 cuillère à soupe de ketchup
1 cuillère à soupe de thym
10 tranches de salami
12 tranches de saucisse
1 morceau de saucisse sucuk
1 poivron rouge
1 poivrons farcis
4 fromage frais de la taille d'une boîte d'allumettes

Rajoutez de l'huile dans la pâte de pain pris de la boulangerie. Pétrissez puis ouvrez à l'aide d'un rouleau, à la taille d'un plat de cuisson, sur une surface farinée.

Placez la pâte dans le plat de cuisson bien huilée. Trouez la surface avec une fourchette.

Mettez du ketchup, du thym et du fromage râpé. Placez les poivron rouge et farcies coupé en forme d'allumette.

Puis rajoutez les saucisses, sucuk et les salamis coupé finement. Placez au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que la pâte devient rose.

Coupez en carré puis servez.

N-B: La pizza facile est la 1000ème recette de Mütevazı Lezzetler.