



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 Mütevazi Lezzetler.