



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

EKMEKTEN PZZA



- 10 Dilim tost ekmeği
- 2 Su bardağı taze kaşar peniri rendesi
- 1 Adet yumurta
- 2 Adet sosis
- 4 Dilim salam
- 2 orba kaşığı ketçap
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 ay bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı kekik
- Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Fırın tepsisinden biraz daha küçük kenarlı tepsi yağlanır. Tost ekmekleri yan yana yerleştirilir. Tepsinin şekline göre yarım dilim ekmekler de kullanılabilir.
- # Çukur bir kapta ketçap, sıvıyağ , su ve kekik iyice karıştırılır.
- # Karışım ekmeklerin üzerine düzgün bir şekilde dökülür.
- # Mevcut kaşar peynirinin yarısı ayrılır, üzerine yumurta kırılır, karıştırılır. Bu karışım salçalı karışımın üzerine yayılır.
- # zerine ince dilimlenmiş salam ve sosis yerleştirilir.
- # En üste, kalan iri rendelenmiş kaşar peyniri rendesi serpilir.
- # Ekmekli pizza 185 derece önceden ısıtılmış fırına verilir.
- # Kaşar peyniri eriyip, kızarmasına yakın fırından alınır.
- # Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirilir.
- # Dilimleyerek servis yapılır.

Not: Ekmekten pizza kaşar peyniri yerine, yağlı peynir kullanılarak da hazırlanabilir.