

Bayat Ekmek Pizzası

Malzemeler

Yarım bayat ekmek

1 Adet yumurta

3/4 Su bardağı süt

Maydanoz

Salam(sosis de olabilir)

Kasar

1 Silme çay kaşığı kabartma tozu

Yapılışı

Ekmegi küçük küçük parçalara bölüp sütü döküp çekmesini bekleyelim. Yumurta, kabartma tozu ve maydanozu ekleyip yoguralım. Yağladığımız fırın tepsisinin üzerine harcı dökelim ve üzerini düzleyelim. Doğramış olduğumuz salamları üzerine dizelim ve 200 derecede önceden ısıtılmış fırında iyice kızarana kadar pisirelim. Fırından çıkarıp üzerine kasar peynirini serpeлим ve tekrar fırında 3-4 dakika kadar bekletelim. AFIYET OLSUN:)