

Bazlamada Pizza

Malzemeler

1 adet bazlama
1 yemek kasigi domates salcasi
1 yemek kasigi yogurt
Kasar peynir
1 adet domates
2 adet cerliston biber
15 adet yesil zeytin
15 adet siyah zeytin
Sucuk
Tuz
Kekik
Feslegen
Uzeri Icin:
Kasar peynir

Yapilisi

Bazlamayi uzun ve keskin bir bicak ile ikiye ayirin.
Bir kaseye domates salcasini ve yogurdu koyup, ketcap kivaminda olana kadar su ilave edin.
Tuz ve baharatlarida ekleyip, guzelce karistirin.
Hazirladiginiz salcali sosu bazlamaların uzerlerine guzelce surup, rendelenmis kasar peynir serpistirin. Akabinde sirayla kup kup dogranmis domatesleri ve halkalar seklinde kesilmis biberleri yerlestirin. Cekirdeklerinden ayrilmis yesil ve siyah zeytinleri de koyup, onceden isitilmis 190 derecelik firina verip, bir muddet pisirin.
Istege gore pizzaniza mantar, misir, beyaz peynir ve salam da katabilirsiniz.
Daha sonra firindan alip, uzerlerine kup kup kesilmis sucuklari guzelce dizip, ardindan rendelenmis kasar peynir serpistirin. Tekrar onceden isitilmis 190 derecelik firina verip, peynirler eriyip, sucuklar kizarana kadar pisirin.
Pisen pizzalarinizi firindan alip, pizza bicagi ile dilimleyerek, sicak olarak servis edebilirsiniz.