

Cabuk Pizza

Malzemeler

Firindan ekmeklik hamur (tepsinizin boyutuna gore miktarini arttirabilirsiniz)

Sosu icin;

1 domates

1 corba kasigi salca

bir miktar sivi yag

2 dis sarimsak

Kekik, karabiber, kimyon

Ust malzeme;

Sucuk, domates, sivri biber, zeytin, kasar peyniri

Istege gore salam, mantar, misir kullanilabilir.

Yapilisi

Sos icin bir kase icinde rendelenmis olan domatese, salca, kivami yumusatmak icin bir miktar sivi yag ve baharatlari ekleyip guzelce karistiralim.

Pizzanin ust malzemelerini yikayip dograyalim. Kasar peynirini rendeleyelim.

Firindan aldigimiz hamurumuzu, yaglamis oldugumuz tepsiye gore acip yerlestirelim. Uzerine hazirlanan sosu her tarafina yayalim. Rendelenmis olan kasardan da bir miktar uzerine serpelim. Esit olarak her tarafina halka dogranmis sucuklari dizelim. Uzerine biberleri ve domatesleri serperek yerlestirin. Istege gore diger malzemelerden de konabilir.

Hazirlanan pizzamizi hic bekletmeden, isitilmis 190 derece firinda pisirelim. Pizzamizi firindan cikarmadan iki uc dakika once, uzerine tekrar kasar rendesi serpelim. Kasarlar eriyince cikarip, dilimleyerek servis edelim. Afiyet olsun.