

Lavas Ekmekten Pizza

Malzemeler

1 pizza için 3 tane lavas ekmek

1 kasık domates salçası

1 kahve fincanı kecap

1 tatlı kasığı kekik, tuz, zeytin yağı

1,5 su bardağı rendelenmiş kasar peynir

Üzeri için sucuk, mantar, domates (isteğe göre başka malzemeler de olabilir, evde ne varsa artık:)

Yapılışı

Öncelikle 1 kasık domates salçasını biraz su ile sulandırıyoruz. İçine kecapı, zeytin yağını, kekigi ve biraz tuzu ekleyip sosumuzu bir kenara koyuyoruz.

1. lavasın üzerine salçalı sostan sürüp biraz rendelenmiş kasar peyniri serpiyoruz.

2. lavası birincisinin üzerine koyup aynı işlemi onun için de uyguluyoruz.

3. lavası da üstüne koyup işlemi tekrarlıyoruz. Böylece pizzamız çok ince olmayacak şekilde hazır ediyoruz

3. lavasın üzerine malzemeleri diziyoruz. Ben sucuk, mantar ve domates kullandım.sizde dilediğinizi koyabilirsiniz.

Malzemeleri yerleştirdikten sonra üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpiyoruz.

180dereceye ayarlanmış fırında kasarlar eriyene kadar pişiyoruz.ve pizzamız hazır.ellerimize sağlık