

Lavastan Pratik Pizza

Malzemeler

1 yemek kasigi salca

Salcayi acmak icin az miktarda su

2-3 damla sivi yag

Kekik

Pizza Icin:

2 adet lavas

Dilediginiz malzemeler(sosis,domates,sucuk,misir vb)

Yapilisi

Ilk olarak sos icin; salcayi az miktarda su ile acin. Kivami koyuya yakin olsun. Icerisine az sivi yag damlatip kekik serpin.

Firin kabina 1 adet lavasi alip uzerine kasar peyniri serpin. Ikinci lavasi uzerine kapatın.

Ardindan hazirladigimiz sosu uzerine surun. Sosun uzerine tekrar kasar peyniri serpin.

Uzerine ince dilimledigimiz malzemeleri dizin. Onceden isitilmis 190 derece firinda kasar peynirler eriyene kadar yaklasik 10-15 dk pisirin.