

Pratik Kahvaltı Pizzası



Malzemeler (6-8 kişilik):

Hamur için:

2 yemek kaşığı (70 gr) eritilmiş **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

3 adet yumurta

1 su bardağı (200 ml) süt

1,5 su bardağı (180 gr) un

1 paket kabartma tozu

Sosu için:

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

1/2 çay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı kekik

Üzeri için:

1 su bardağı (100 gr) kaşar peyniri

İsteğe göre sucuk, salam, sosis

1 adet orta boy domates

1 yeşilbiber

1 tatlı kaşığı kekik

Kalıbı yağlamak için:

1 tatlı kaşığı (15 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Hazırlanışı:

Hamur için gerekli tüm malzemeleri bir kaptaki mikserle çırpıp 10 dk kadar bekletiyoruz. Daha sonra 26cm'lik kalıbımızı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mız ile yağlayıp içine koyu bir kek kıvamında olan hamurumuzu döküyoruz. Sosumuz için gerekli tüm malzemeleri karıştırıp dikkatlice hamurumuzun üzerine yayıyoruz. Onun üzerine rendelenmiş kaşar peynirimizi daha sonra da kalan malzemeleri diziyoruz.

En son üzerine kekiğimizi serpip 200 derece önceden ısıtılmış fırında 15 dk kadar pişiriyoruz.

Püf Noktası:

Sosumuzu hamurumuzun üzerine yayarken zorlanırsak sosu biraz daha sulu hale getirelim ve hamurla karışmamasına dikkat edelim.