

## KOLAY BİFTEKLİ PIZZA



### Malzemeler (4 kişilik):

2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**  
4 adet tırnak pidesi

### Üzeri için:

1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**  
4 dilim jülyen doğranmış biftek  
1 adet piyazlık doğranmış soğan  
1 adet kırmızıbiber (küp şeklinde doğranmış)  
1 adet yeşilbiber (küp şeklinde doğranmış)  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
1,5 çay kaşığı tuz  
1,5 çay bardağı (100 gr) rendelenmiş kaşar peyniri

### Tepsiyi yağlamak için:

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

### Hazırlanışı:

Pizzanın üzerini hazırlamak için; 1 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tencerede erittikten sonra içine etlerimizi ekleyerek kavurmaya başlıyoruz. Etlerimiz kavrulduktan sonra piyazlık doğranmış soğan ile yeşil ve kırmızıbiberlerimizi de ilave ederek kavurmaya devam ediyoruz. Son olarak baharatlarımız ve tuzumuzu ekleyerek altını kapatıyoruz.

Tırnak pidelerimizin üzerlerine 2 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı paylaştırarak fırça ile her tarafına sürüyoruz. Fırın tepsimize pidelerimizi dizip üzerlerine iç harcımızı yayıyoruz. Kaşar peynirimizi de üstlerine serpererek 180 derece fırında kaşar peynirlerimiz eriyene kadar tutup sonrasında sıcak olarak servis yapıyoruz.

### Püf Noktası:

**Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızın tırnak pidelerimizin üzerinde sağlayacağı yumuşaklık ve lezzeti artırmak için, dilersek fırından çıkınca kenarlarına bir miktar daha **Teremyağ Gurme Kaymaklı** sürebiliriz. İç harcını istediğiniz şekilde değiştirip lezzetleri farklılaştırabilirsiniz