



### Pınar Labneli Bayat Ekmek Pizzası

1 adet çiçek ekmek

Sos malzemesi :

200 gr pk Pınar Labne

2 adet yumurta

1 çay bardağı süt

Tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç malzemesi :

Mısır

Çeri domates

2 adet biber

Salam

Sosis

Beyaz peynir ,

Zeytin

Kekik

Keten tohumu

1 su bardağı Pınar kaşar peyniri rendesi

Yapılışı:

Ekmeği küçük doğrayıp fırın kağıdı serdiğimiz yuvarlak tepsiye yerleştirelim ,

Diğer tarafta büyük bir kasede süt yumurta tuz Pınar labne peynirini çırpalım ekmeğin üzerine eşit miktarda dökelim ,

Pizzamızın üzerine iç malzemeyi yerleştirelim keten tohumu ve kekiği serpelim ,kaşar peyniri rendesini döküp 170 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirelim .