YUFKADAN KOLAY PİZZA

2 adet yufka,
1 çorba kaşığı margarin,
4-5 çorba kaşığı tereyağı,
1,5 su bardağı süt,
3 adet yumurta,
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
yarım su bardağı dilimlenmiş sosis,
1 çay bardağı doğranmış salatalık turşusu,
yarım su bardağı zeytin

Fırın tepsisini yağldıktan sonra, üzerine yufkalardan birini serip, margarinle yağlayın. Daha sonra ikinci yufkayı serin.
Tepsinin kenarından taşan yufkaları kesin. Tereyağını erittikten sonra, süt ve yumurtayla karıştırın.
Bu karışımdan bir kaşık yardımıyla, yufkaların üzerine gezdirin. Yufkaların karışımı iyice çekmesine dikkat edin.
Daha sonra üzerine kaşar peyniri, sucuk, sosis, turşu ve zeytini koyun.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp, dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:20981 • adı:Yufkadan Kolay Pizza • gönderen:SadıkAli • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:20