



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA PİZZASI

Elif Korkmazel

3 adet yufka
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı domates püresi
150 gram rendelenmiş kaşar
Arzu ettiğiniz miktarda salam, sucuk, yeşil biber, soğan, sarımsak, domates, kekik

Yuvarlak bir tepsiye yufkanın bir tanesini, kenarları dışarıya taşacak şekilde yayın. Kalan yufkaları gelişi güzel parçalara ayırın. Derin bir kasede, süt ve yumurtayı karıştırın. Parçalanmış yufkaları bu sütlü karışıma batırıp çıkarın ve tepsinin ortasına zemin oluşturacak şekilde yerleştirin. Üzerine domates püresini gezdirerek dökün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpin. Diğer malzemeleri küçük küçük doğrayıp kaşarın üzerine gelişi güzel serpererek koyun. Ardından kalan rendelenmiş kaşar peynirini serpin. En son olarak kalan süüü karışımı üzerine gezdirin. Kekik serpip, tepsinin dışında kalan yufkayı ince bir şekilde kıvrıp iç kenara yerleştirin. 180 derece fırında 15 dakika pişirip, servis yapın.

