



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PİZZA

3 yumurta
3 yufka
1 ay bardağı sıvıyağ
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yeşil sivribiber
2 adet domates
9 adet sosis
1 ay kaşığı kekik

Bir yumurtanın sarısını ayırdıktan sonra, akını diğ er yumurtalarla birlikte sıvıyağ ve yoğurda karıştırın. Yufkayı düz bir zemine yayıp üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. İkinci yufkayı üzerine kapatarak karışımdan ona da sürün. Son yufkayı yaydıktan sonra 12 eşit üçgen parçaya bölün. Sosisleri küçük küçük doğrayıp, bir kaşık sıvıyağda kekik ekleyerek kavurun. Hazırladığınız karışımı üçgen kesilmiş parçaların geniş tarafına koyun ve biraz gevşek şekilde sarın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizerek, her birini boylamasına bıçakla hafifçe kesin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Kestiğiniz yerlere biber ve domates yerleştirip, 6-7 dakika daha pişirin.

[ML® Napoli Pizzası için tıklayın](#)