



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIRPIK PIZZA

2 adet yufka
1 adet yumurta
Yarım bardak su
1 tatlı kaşığı domates püresi
Kekik
Pul biber
Tuz
Üzeri için:
5-6 dilim sucuk (30 gr)
5-6 adet minik domates
1 adet yeşil biber
5-6 adet zeytin
1 yemek kaşığı mısır
2 yemek kaşığı light kaşar peyniri
2 yemek kaşığı margarin

Yufkaları mutfak robotundan geçirmek suretiyle parçalara ayırın. Hafifçe yağladığınız bir kek kalıbının veya borcamın dibine yerleştirin. Yumurta, su, domates püresi ve baharatlardan bir karışım hazırlayın. Karışımı yufkaların üzerine döküp, ıslanmalarını sağlayın. Pizzanın üst malzemesi olarak da isteğinize bağlı olarak, sucuk, sosis, biber, mısır, domates ve zeytinleri ufak parçalar haline getirip kullanabilirsiniz. Malzemeleri yufkaların üzerine dizin, en üste de kaşar peynirini serpin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında, 10-15 dakika, üstü kızarana kadar pişirin.