



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MİLFÖY PİZZA

- 8 yaprak milföy hamuru
- 4 tane küçük domates
- 1 kase dilimlenmiş sucuk
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 kase dilimlenmiş sosis
- 2 tane biber
- 1 adet yumurtanın sarısı

Bir tane milföy hamurunu yağlanmış tepsinizin içine koyun. Başka bir milföy hamurunun ortasını kesin. Ve tepside ki milföy hamurunuzun üzerine koyun. İçine malzemelerinizi istediğiniz gibi yerleştirin. Milföy pizzanızın içine siz de ne arzu ediyorsanız koyabilirsiniz. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. 170 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 13 dakika pişirin. Milföy hamurunuz pişmeye başladığında fırından çıkarmadan önce kaşar peyniri rendesini ilave edin. Kaşar peyniri erimeye başladığında fırından çıkartın. Sıcak sıcak servis yapın.

