



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN PİZZA

2 hazır yufka
Harcı için:
2 yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir
7-8 kiraz domates
Yarım su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Yarım su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin

Yaklaşık 20-25 santim çapındaki orta boy yuvarlak cam ya da porselen fırın kabının içine 2 yemek kaşığı ayçiçek yağın bir fırçayla sürün. Yufkalarından birini buruşturup kenarlarından hafifçe yüksek kalacak şekilde fırın kabının içine yerleştirin. Kalan yufkayı küçük parçalar şeklinde kesin. Yumurtaları büyük bir kaseye kırın. Süt, yoğurt ve ayçiçek yağın ekleyip çırpın. Yufka parçalarını ekleyip karıştırın. Beyaz peyniri ilave edin. Tuz, karabiber ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Harcı kalıba yaydığınız yufkanın üzerine ilave edin. Rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin. Ortadan ikiye kesilmiş domatesleri harcın üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

