



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI PİZZA

3 adet yufka
3 ay bardağı süt
1 ay bardağı yoğurt
2 yumurta
100 gr. yağ
İçi için:
Sosis
Sucuk
Domates
1 diř sarımsak
1 küçük soğan

İçi için, doğranmış sosisler yağda hafif pembeleştirilir, bir küçük soğan doğranır, kavrulur. Sucuk ve bir diş sarımsak konup hafif pişirilir. Domates bolca doğranır, iyice piştikten sonra bir su bardağı su konup kaynatılır. Kekik, kırmızı biber eklenir, pişmesine yakın yumurta çırpılır, içine konur, bir taşını kaynatıktan sonra yufkaların üstüne dökölür, istenirse büyük su bardakları de kesilip fırına verilir
Tepsi yağlanır, bir bütün yufka serilir, üzerine hazırlanan harçtan dökölür, geriye kalan diğer iki yufka didiklenerek bütün yufkanın üzerine serpilir, harcın hepsi dökölerek karıştırılır, bekletilir.