



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALTIN PİZZA

3 adet kare milföy hamuru
2 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı kekik
1 kase rende kaşar

3 adet milföy hamuru üst üste konur. Merdaneyla küçük kare tepsi kadar açılır. Sonra yağlı kağıt serilmiş tepsiye yayılır. Yüzeyine ketçap ve sıvıyağ sürülür. Kekik serpilir. Kaşar attırılır. 180 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.