



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR PİZZASI

Elif Korkmazel

3 adet yufka
2 çorba kaşığı domates salçası
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kekik
2 çay bardağı süt
1 çay bardağı kaşar peyniri
8'er dilim sucuk ve salam
1/2 çay bardağı dil peyniri
1 çay kaşığı toz şeker
Tuz
Karabiber

Yufkaları bütün olarak üst üste serin ve rulo yapın, bir parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Kestiğiniz şeritleri elinizle didikleyerek yağlanmış tepsiye yerleştirin. Zeytinyağı, salça, tuz, kekik, süt, toz şeker ve karabiberi karıştırıp yufkaların üzerine dökün. En üste ince doğranmış sucuk, salam, kaşar peyniri ve dil peynirini serpin. 200 derecelik fırında 10-15 dakika pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015