



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖCEK PİZZA

- 3 yumurta sarısı
- 1 paket milföy hamuru
- 1 çay kaşığı kırmızı gıda boyası
- 1 çay kaşığı yeşil gıda boyası
- 3 çay kaşığı su
- 220 gr pizza sosu
- 1/2 su bardağı iri rendelenmiş hauç
- 200 gr rendelenmiş kaşar
- 1 küçük domates
- 1 tutam maydanoz
- 2 tane dolma yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 kase dilm sucuk

Üç ayrı kaseye üç yumurtanın sarısını koyun. Her kaseye 1 çay kaşığı su ve istenilen gıda boyasından birkaç damla ekleyin. İyice karışana kadar bir çatal ile her yumurtaları karıştırın ve bir kenara koyun.

Hafifçe unlanmış yüzeyde, milföy hamurlarını yuvarlak şekilde kesin. Bunun için hamurların hafifçe erimesini beklemelisiniz aksi halde kırılırlar. Bunun için bir bardak veya yuvarlak kurabiye kalıbı kullanabilirsiniz. Bardağı hamurun üstüne koyun ve bıçakla yuvarlak kesin.

Hamurların üzerine kaşıkla pizza sosundan sürün. Üstüne birer dilim sucuk ve rendelenmiş peynirden bir parça koyun..

Bacak şekli vermesini sağlamak için kalın rendelenmiş havuçlardan kenarlarına koyun.

Bacakları da yerleştirdikten sonra yine aynı boyutta kesilmiş milföy hamuru ile üstünü örtün. Kenarlarının açılmaması için hafifçe ıslatarak parmağınızla kenarları bastırın.

Üç değişik renkteki yumurta sarısını istediğiniz şekillerde üstüne fırça yardımıyla sürün ve renklendirin.

Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. 10 ila 12 dakika 175 derece fırında pişirin.

Domatesten küçük bir dilim kesin. Gözleri oluşturmak için kürdan ile domatese, zeytin takın. Havuçtan anten, maydanozdala süsleyin.