



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONFİLELİ PİZZA

300 gr bonfile
Bir tutam tere yaprağı
1 adet domates
50 gr brie peyniri
3 su bardağı un
2 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvı yağ

Hamur için unun ortasına sıvı yağ, maya, tuz ve süt koyulup yoğrulur. 30 dakika mayalanmaya bırakılır. Bonfileler arkalı önlü yağda hafif pişirilir. Mayalanan hamur yuvarlak şekilde açılır. Üzerine rendelenmiş brie peyniri serpilir. Onun üzerine kavrulan bonfile, domates dilimleri ve tere yaprakları sıralanır. 200 derece ısınmış fırında pişirilir.