



## ÇITIR YUFKA SEPETİNDE SALATA

<https://migros.com.tr>

- 1 adet yufka
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı biber
- 1 adet salatalık

1. Yufkaları yuvarlak bir tabak yardımıyla her porsiyona 2 yuvarlak yufka olacak şekilde kesin.
2. Yuvarlak yufkaların her tarafına zeytinyağını yedirin iki yufkayı üst üste koyun.
3. Muffin kalıplarına yufkaları yerleştirin ve 180 derece fırında 10 dakika sertleşip hafif kızarana kadar pişirin.
4. Üzerine küçük küçük doğradığınız salata malzemelerini ekleyip, etin yanında servis edin.

