



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI PİZZA

Hamur için:

3 yemek kaşığı yulaf

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

Tuz

Sosu için:

1 tatlı kaşığı salça (isteğinize göre biber veya domates)

Yarım çay bardağından bir parmak az su

Kekik

Biber

Üzeri için:

Kaşar

Sucuk

Yeşil biber

Kırmızı biber

(İsteğe bağlı malzemeleri çeşitlendirebilirsiniz.)

Hamur için gerekli tüm malzemeleri bir kaba boşaltın.

Kaba boşalttığınız yulaf, yumurta, yoğurt ve tuzu iyice yoğurun.

Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine hamuru dökün.

200 derecelik fırında 3-4 dakika kadar pişirin.

Salça, su, kekik ve biberi bir tabakta karıştırarak sosu hazırlayın.

Hamur piştikten sonra çatala küçük delikler oluşturun.

Daha sonra sosu hamurun üzerine sürün.

Üstüne küçük küçük doğramış olduğunuz malzemeleri dökün ve 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirmeye bırakın.

