



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETİ LİFALİF İLE YULAF TABANLI PİZZA

2 su bardağı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi  
1 yumurta  
10 dilim cheddar peynir(150 gr)  
10 dilim kaşar peynir(150 gr)  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kuru kekik  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 parça tavuk göğsü  
2 küçük kırmızı soğan  
5 çorba kaşığı ev yapımı domates sosu  
5 dal kişniş

Bir kaseye 2 su bardağı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi'ni koyun. Üzerine 1 yumurtayı kırın. 1 diş sarımsağı ezip ekleyin. 1 tatlı kaşığı kuru kekik, 1'er çay kaşığı da tuz ve karabiber ekleyin. 2'er dilim kaşar peyniri ve cheddar peynirini olabildiğince ufak doğrayıp karışıma ekleyin ve karışımı yoğurun. Tüm malzemeler karışınca harcı pişirme kağıdının üzerine yayın ve elinizle yuvarlayıp pizza şekli verin. Yaklaşık 1 karış çapında olması yeterli olacaktır. Kenarlarını iki elinizle sıkıştırarak biraz yükseltin. Bu şekilde 200 derecede altlı üstlü çalışan fırına atıp 7 dakika pişirin. Bu sırada 2 parça tavuk göğsünü 1 parmak kalınlığında şeritler halinde doğrayın ve ızgara döküm tavada yüksek ateşte pişirin. Tavuklar piştikten sonra bir kaba alıp 1 çorba kaşığı barbekü sosu bulayın. Pişen pizza tabanını çıkartıp üzerine 4 çorba kaşığı domates sosu yayın. Üzerine pişirdiğiniz tavukları, ay şeklinde doğradığınız 2 küçük kırmızı soğanı, 10'ar dilim rendelenmiş kaşar ve cheddar peynirini serpin. Peynirlerden 1 avuç kadarını ayırın. Tekrar fırına atıp 15 dakika daha pişirin. Son 5 dakikasında ayırdığınız peynirleri de ekleyin. Çıkardıktan sonra 5 dal kişnişin yapraklarını da serpince yulaf tabanlı pizzanız hazır!

