



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKADAN MİNİ PİZZA

2 hazır yufka
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
Yarım sucuk
3 domates
1 yumurta sarısı
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri

İki adet yufkayı üçgen olacak şekilde 8 eşit parçaya bölüp, 16 adet üçgen elde edin. Bir su bardağı süt, bir çay bardağı sıvı yağ ve bir yumurtayı karıştırıp, yufkaların üzerine sürün. Yufkaların geniş kısmında başlayıp, sıkı bir şekilde sigara böreği şeklinde sarın. Tam sonuna gelmeden kenarlarını içine doğru büküp boşta kalan kısmı da içeri doğru kapatıp, havuz haline getirin. Diğer tarafta, sucuğu küçük küp biçiminde doğrayın. Küçük doğranmış domatesle soteleyin. Havuzların yani yufkaların içine bu harcı doldurun. Etrafına yumurta sarısı sürüp, üstüne rendelenmiş kaşar peyniri serpin. 2000 de fırında üstü kızarana kadar pişirin.

[ML® Domatesli Pizza için tıklayın](#)

