



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI KOLAY PİZZA

2 yemek kaşığı margarin

2 adet yufka

Üzeri için;

100 gr kaşar peyniri rendesi

150 gr beyaz peynir

3 adet kabak

Yarım demet dereotu

Sosu için;

1 çay bardağı süt

1 adet Yumurta

Kabakları yuvarlak olarak kestikten daha sonra tavaya margarin koyup soteleyin tuz ve değirmenden çekilmiş karabiber ilave edelim. Bir kabın içinde 1 Yumurta'yı üzerine 1 çay bardağı sütü ve yarım çay bardağı sıvı yağ da ilave ederek bir sosunu hazırlayalım. Beyaz peyniri ve ince doğranmış dereotunu karıştırın. Daha daha sonra yuvarlak bir tepsiye bir adet yufkayı güzelce serin. Serdikten daha sonra Kenarlarını iç tarafa doğru kıvrarak pizzanın hamuru gibi bir görüntü gibi elde etmeye çalışın. Daha sonra da ikinci yufkayı elinizle parçalar haline getirerek tepsiye koyun ve üstüne önceden hazırladığınız sosu dökünüz. Sonra peynirli karışımı alıp yufkanın her tarafına iyice serpin. Sotelediğiniz kabakları da eşit parçalar halinde yufkanın üzerine yerleştirin. Son olarak kaşar peynirini de güzelce serpin. Pizzanızı fırına atıp üzeri nar gibi kızarana dek iyice pişirin. Piştikten daha sonra üçgen şekilde dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "hare" tarafından gönderildi. 24.11.2016