



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFES PİZZA

8 adet kare milföy
100 gr hindi sucuk
100 gr golot peyniri
1 adet domates
1 adet sivri biber
1 adet yumurta
20 gr margarin

Milföy hamurları oda sıcaklığında bekletilerek buzu çözülür. 1 adet kare milföy yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir.

Hindi sucuk dilimlenir, küp doğranmış domates, sana margarin ve ince kıyılmış sivri biberle harmanlanır. Milföy hamurunun üzerine dizilir. golot dilimleri yerleştirilir. Diğer milföy hamuru 1 cm. lik şeritler halinde kesilip, kafes şeklinde sucukların üzerine yerleştirilir.

Yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

