



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK PİZZA

1 adet yumurta
75 gr. tereyağı
2 su bardağı un
tuz
kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
Üst malzemesi;
Yarım su bardağı kaşar rendesi
2 yemek kaşığı ketçap
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
yeşil zeytin
sucuk
sosis

Un ve tereyağını birbirine yedirin, diğer malzemeleri ilave edip, hamur yapın. 30-35 santim çapında bir tepsiye yayıp, üzerine 2 yemek kaşığı ketçap sürün. Sucuk, yeşil zeytin, kaşar peyniri rendesi ve domatesi hamurun üzerine yerleştirin. 30 dakika kadar dolapta bekletin. 1 adet yumurtayı 1 su bardağı süt ile karıştırıp, hamurun üzerine dökün ve fırına sürün.