



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK KARIŐIK PİZZA

Yarım su bardağı su
3 bardak un
1 adet yumurta
ay bardağı süt
1,5 yemek kaőığı pakmaya
3-4 tane halka halka doėranmıő sosis
7-8 dilim salam
Sucuk
125 gr. rendelenmiő kaőar peyniri
3-4 tane domates
2 tane kıyılmıő yeőil biber
Salça

Yarım su bardağı suda 1,5 tatlı kaőığı pakmayayı kabarmaya bırakın. Kabarınca un ekleyerek yumuőak bir hamur yapıp bekletin. Sonra fırın tepsisine ince bir őekilde yayıp; üstüne salçayı sulandırıp sürün. zerine önce rendelenmiő kaőar peynirini, daha sonra tüm malzemeleri (domates, biber, sosis, salam, sucuk) sıralayıp fırına atın. Piőmesine yakın üstüne biraz sütle yumurtayı ırıp dkn. Tekrar fırına koyup, çok az piőirip çıkarın.