



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

Fırından bir ekmek hamuru

İsteğe göre:

Kaşar

Salam

Sosis

Sucuk

Zeytin

Yeşil biber

Kırmızı biber

Domates

Pulbiber

Kekik

Ketcap

İçini hazırlamak için iki yumurtayı kırıp krema ile çırpın. Sonra beyaz peyniri ilave edip karıştırın. Karabiber serpin.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Yufkaları üçgen parçalar bölün. Yufkanın bir tanesini serip üzerini erimiş tereyağ ile yağlayın.

Üzerine ikincisini yapıştırıp tekrar yağlayın.

1 büyük tatlı kaşığı iç koyup sigara böreği gibi sarın.

Dilerseniz daha değişik şekillerde de sarabilirsiniz.

En son üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpip 15-20 dk. üzerleri kızaran dek pişirin.