



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY YUFKALI PİZZA

- 3 adet yufka
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı ketçap
- 4 adet sosis
- 2 çorba kaşığı mısır
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 paket dil peyniri

Tepsiyi hafifçe yağlayın. İlk yufkayı tepsiye, kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirin, diğer yufkaları elinizle parçalayın.

Tepsiye aktarın. Bir kaptan 2 yumurtayı ve 1 yumurta akını, 2 su bardağı sütü, yarım çay bardağı sıvıyağı ve 1 çorba kaşığı yoğurdu iyice karıştırın. Karışımın yarısını parçalanmış yufkaların üzerinde gezdirin.

Dışarıda kalan yufkanın kenarlarını ortada birleştirin. Yoğurtlu karışımın içine 1 çorba kaşığı ketçapı ekleyin. Hazırladığınız bu karışımı yufkanın üzerine dökün. Sosis dilimlerini dizin. Mısır ve kekikiği serpin. İnce dilimler halinde kestiğiniz dil peynirlerini sosislerin üzerine yerleştirin.

Orta ısı fırında dil peynirinin üzeri kızarana dek pişirip, servis yapın.

