



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADAN PİZZA

Sinem Gürel

- 6 adet hazır yufka
- 1 adet domates
- 7-8 dilim sucuk
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet kırmızı biber
- 5-6 adet doğranmış sosis
- 1 yemek kaşığı mısır konservesi
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 5-6 adet siyah zeytin
- Sosu için:
 - 2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
 - 2 su bardağı süt
 - 1 adet yumurta

Öncelikle margarini eritin, kaynamasını beklemeden ocaktan alıp içerisine süt ve yumurtayı ilave edin. Yağladığınız ısıya dayanıklı yuvarlak cam bir tepsiye yufkanın birini serin (Yufkanın kenarları tepside dışarı sarkmalı). Kalan yufkaları elinizle parçalayıp her katın arasında bir kepçe kadar yağ, süt, yumurta karışımından ve bir miktar kaşar rendesinden olacak şekilde tepsiye yerleştirin. En üste koyacağınız yufkanın daha düz bir zemin bırakacak şekilde yerleşmesini sağlayın. Tepsinin kenarlarından sarkan yufkaları da toplayarak pizzanıza kenar olacak şekilde tepsinin kenarlarına yerleştirin. Yufkaları yerleştirdikten sonra rondadan geçirdiğiniz domates, kekik ve fesleğen karışımını en üst kata yayın, üzerine bir miktar kaşar peyniri rendesi koyup isteğinize göre diğer pizza malzemelerini yerleştirin. Malzemelerin en üstüne kalan kaşar peynirini dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 30-45 dakika arası kenarlar kızarıncaya kadar pişirin.



