



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

2 adet yufka
5-6 çorba kaşığı margarin
1,5 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım su bardağı dilimlenmiş sucuk
Yarım su bardağı dilimlenmiş sosis
1 çay bardağı salatalık turşusu (doğranmış)
Yarım su bardağı zeytin

Fırın tepsisini yağlayın.
Üzerine yufkalardan birini serip, eritilmiş margarin ile yağlayın.
İkinci yufkayı da serin ve tepsinin kenarından sarkan yufkaları kesin.
Margarini eritin, süt ve yumurtayla karıştırın.
Bu karışımdan kaşıkla alıp, yufkaların üzerine sürün (yufkaların karışımı iyice çekmesine dikkat edin).
Üzerine kaşar peyniri, sucuk, sosis, turşu ve zeytini koyun.
Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 20 dakika pişirin.
Fırından çıkartıp, üçgen şeklinde dilimleyerek servis yapın.

