



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKADAN KOLAY PİZZA

3 adet yufka  
2 su bardağı süt  
125 gram tereyağı  
2 adet yumurta  
Üzeri için:  
Yarım su bardağı ke ap  
200 gram kaşar peyniri  
İstenilen miktarda sucuk, sosis, salam  
2 adet domates  
1 adet biber  
Yarım su bardağı zeytin  
İsteğe göre soğan  
Tuz  
Karabiber  
Kekik

Öncelikle tepsiyi yağlayın. Yağladığınız tepsiye yufkalardan birini bütün halde yayın. Kalan yufkaları küçük parçalara ayırarak diğer yufkanın üzerine yayın. Margarini eritin, süt ve yumurtalarla çırpın. Bütün yufkaları ıslatacak şekilde tepsiye dökün. Sulandırdığınız ke abı yufkaların üzerine dökün. Domatesleri ve biberi doğrayıp yufkaların üzerine yayın. Diğer malzemeleri de kesip pizzanın üzerine ekleyin. Tuz, karabiber ve kekiği de serpip en son kaşarı rendeleyin. 200 derecede fırında pişirip servis yapın.

