



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PIZZA

<https://www.elele.com.tr>

- 3 yufka
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1.5 çay bardağı süt
- 1 yumurta
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 sosis
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 kırmızıbiber
- 2 sivri biber
- 2 domates
- ¼ çay bardağı ayçiçeği yağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz

Tereyağını eritin. Süt ve yumurtayı ilave edip çırpın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı tepsiye serin. Üzerine yumurtalı harçtan dökün. Diğer yufkaları da yine harçla ıslatarak gelişi güzel yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı düzgünce diğer yufkaların üzerine kapatın. Kalan harcı üzerine yayın. Sos için, salça, ayçiçeği yağı, kekik ve tuzu karıştırıp yufkanın üzerine gezdirerek dökün. İnce dilimlenmiş sosis, küp doğranmış kırmızı ve sivri biber ve domatesleri üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında yufkalar kızarıncaya kadar pişirin. Fırından almadan 5 dakika önce rendelenmiş kaşar peynirini serpip, eriyinceye kadar pişirin. Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.

