



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN KOLAY PİZZA

2 adet yufka,
1 orba kaşığı margarin,
4-5 orba kaşığı tereyağı,
1,5 su bardağı süt,
3 adet yumurta,
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
yarım su bardağı dilimlenmiş sosis,
1 ay bardağı doğranmiş salatalık turşusu,
yarım su bardağı zeytin

Fırın tepsisini yağladıktan sonra, üzerine yufkalardan birini serip, margarinle yağlayın. Daha sonra ikinci yufkayı serin.

Tepsinin kenarından taşan yufkaları kesin. Tereyağını erittikten sonra, süt ve yumurtaıyla karıştırın.

Bu karışımdan bir kaşık yardımıyla, yufkaların üzerine gezdirin. Yufkaların karışımı iyice çekmesine dikkat edin. Daha sonra üzerine kaşar peyniri, sucuk, sosis, turşu ve zeytini koyun.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp, dilimleyerek servis yapın.