



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

Elif Korkmazel

2 adet yufka
1 orba kaşığı margarin
4-5 orba kaşığı tereyağı
1.5 su bardaęı süt
3 adet yumurta
1 su bardaęı rendelenmiř kařar peyniri
1 su bardaęı dilimlenmiř sucuk ve sosis
1 ay bardağı salatalık turşusu
1/2 su bardaęı zeytin

Yağlanmış fırın tepsisine yufkalardan birini serip margarinle yağlayın. İkinci yufkayı serin. Tepsinin kenarından taşan yufkaları kesin. Eritilmiř tereyağı, süt ve yumurtayı karıştırın ve yufkaların üzerine gezdirin. Yufkaların karışımı iyice çekmesini sağlayın. zerine kaşar peyniri, sucuk, sosis, turşu ve zeytini koyun. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin.