



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADAN KOLAY PİZZA

1 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Üstü için:
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı ketçap
1 adet domates
1-2 diş sarımsak
2 fincan kaşarpeyniri rendesi
Sucuk, sosis vb.

Yufkayı küçük parçalar haline getiriniz.

Sütü, yumurtayı çatala karıştırıp, yufkaların üzerine döküp, iyice karıştırınız.

Buzdolabında karışımı 1-2 saat bekletiniz.

Bu sürenin sonunda harcı tekrar karıştırıp, yağlanmış bir tepsiye koyunuz.

Üzerine hazırladığınız salça, ketçap, ezilmiş sarımsak, domates, sosis, sucuk karışımını koyup, yayınız.

En üste kaşarpeynirini serpip, fırında 15-20 dakika pişirip, sıcak servis yapınız.