



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI PRATİK PİZZA

- 3 adet yufka
- 1 süt
- 5 ay bardağı tereyağı
- 50 gr yumurta
- 1 adet salça
- 1 yemek kaşığı sosis
- 3 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 2 adet orta boy domates
- 2 adet kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 150 gr kekik
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağ

Tereyağını eritin. İçine süt, yumurta ekleyip hafif çırpın. Pizzayı yapmak istediğiniz tepsiyi yağlayın. 1 yufkayı açık halde tepsiye serin ve üzerine yumurtalı harçtan dkn. İçine diğer yufkaları yine harçla ıslatarak gelişi güzel yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı düzgünce kapatın. Kalan harcı üzerine sürün. Sos için; salça, yağ, kekik ve tuzu karıştırın ve bunu yufkanın üzerine yayın. İnce dilimlenmiş sosisleri, küp doğranmış kırmızı biberi, yeşil biberi ve domatesleri yufkanın üzerine yerleştirin. Isıtılmış 190 derece fırında yufka alttan hafif kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarmadan 5 dakika önce kaşar rendesi dkn. Peynir eriyince fırından çıkarın, sıcak servis yapın.