KOLAY PİZZA

MALZEMELER (5 KİŞİLİK)
2 adet yufka
1 kase beyaz peynir
2 adet kabak
1 su bardağı kaşar rendesi
1 tutam dereotu
1 adet domates
Tuz, karabiber
Sosu için:
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağı

Kabakları yıkayıp ince halka şeklinde doğruyoruz. 2 kaşık zeytinyağı ile yüksek ateşte 5 dakika pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Orta boy bir fırın kabının içini yağlayıp yufkayı seriyoruz. Yanlarını kenara doğru taşınyoruz. Bir kasede yumurta, süt, sıvı yağ karışmandan bir sos hazırlıyoruz. Yufkanın içine 1-2 kaşık sosumuzdan döküyoruz. Diğer yufkamızı da parçalayıp fırın kabının içine düşüyoruz. Üzerine rendelenmiş beyaz peyniri, doğranmış dereotunu serpiyoruz. Sotelediğiiniz ve soğumuş olan kabakları diziyoruz. I [zerine ince dilim domates, ince doğranmış yeşil soğanları serpiyoruz. Tuzunu, karabiberini ekleyip, kasemizin içinde kalan sosun tamamını döküyoruz. En son üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip, önceden ısınlnuş 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişiriyoruz. Fırından alıyoruz ve dilimleyip sıcakken servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:25064 • adı:Kolay pizza • gönderen:Garam Masala • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:26