



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

Elif Korkmazel

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