



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PİZZA

2 adet yufka
1.5 bardak süt
3 adet yumurta
125 gr tereyağı
10 dilim sucuk
10 dilim sosis
10 dilim doğranmış zeytin
1 yemek kaşığı mısır

Fırın tepsisini yağlayın. Bunun üzerine bir yufkayı serin. Yufkanın üzerini de yağlayın. İkinci yufkayı da serin. Tepsinin kenarından taşan yufkaları kesin. Sonra bir kabın içinde sütü, yumurtaları, erimiş tereyağını karıştırın. Sonra bu karışımı kaşık kaşık yufkanın üzerine dökün. Yalnız hepsini bir anda dökmeyin. Bir saat içinde gidegele kaşık kaşık yedirerek dökün. Sonra üzerine rende kaşar, zeytin, sosis, sucuk ve mısır yayın Önceden ısıtılmış fırına sürüp 15-20 dakikada pişince çıkarın ve kare kare keserek servis yapın.



Fotoğraf "İlayda Sönmez" tarafından gönderildi. 24.03.2018
