YUFKADAN KOLAY PİZZA

3 adet yufka
2 su bardağı süt
125 gram tereyağı
2 adet yumurta
Üzeri için:
Yarım su bardağı ketçap
200 gram kaşar peyniri
İstenilen miktarda sucuk, sosis, salam
2 adet domates
1 adet biber
Yarım su bardağı zeytin
İsteğe göre soğan
Tuz
Karabiber
Kekik

Öncelikle tepsiyi yağlayın. Yağladığınız tepsiye yufkalardan birini bütün halde yayın. Kalan yufkaları küçük parçalara ayırarak diğer yufkanın üzerine yayın. Margarini eritin, süt ve yumurtalarla çırpın. Bütün yufkaları ıslatacak şekilde tepsiye dökün. Sulandırdığınız ketçabı yufkaların üzerine dökün. Domatesleri ve biberi doğrayıp yufkaların üzerine yayın. Diğer malzemeleri de kesip pizzanın üzerine ekleyin. Tuz, karabiber ve kekiği de serpip en son kaşarı rendeleyin. 200 derecede fırında pişirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:142794 • adı:Yufkadan Kolay Pizza • gönderen:b&b • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:23