



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PIZZA (YUFKADAN)

Oktay Usta

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 yağ

Kabakları yıkayıp ince halka olarak doğruyoruz. 2 kaşık zeytinyağı ile yüksek ateşte 5 dk. pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Orta boy bir fırın kabının içini yağlayıp yufkayı seriyoruz. Yanlarını kenara doğru taşıyoruz. Bir kasede yumurta, süt, sıvı yağ karışımından bir sos hazırlıyoruz.

Yufkanın içine 1-2 kaşık sosumuzdan döküyoruz. Diğer yufkamızı da parçalayıp fırın kabının içine döküyoruz. Üzerine rendelenmiş beyaz peyniri, doğranmış dereotunu serpiyoruz. Sotelediğimiz ve soğumuş olan kabakları diziyoruz. Üzerine 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 ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dk. pişiriyoruz. Fırından alıyoruz ve dilimleyip sıcakken servis yapıyoruz.

Not: Pizzamıza siyah zeytin de ekleyebilirsiniz.