



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI PİZZA

Hamuru için:

150 gr. un

3 çorba kaşığı tereyağı

1 yumurta

1/2 su bardağı süt

Tuz

İçi için

800 gr. kuşkonmaz

3 adet yumurta

3 çorba kaşığı kaşık peynir

Tuz

Karabiber

Unu düzgün bir mermer masaya yayın. Ortasını açıp hamur için diğer malzemeleri koyup güzelce yoğurun. 30 dakika bekletin.

İçi için gerekli olan yumurta tuz ve peyniri karıştırın.

Hamuru yağlı kağıt üstünde tepsinize yerleştirin.

Üzerine haşlanmış kuşkonmazlarınızı sıralayın.

En üste de yumurtalı karışımınızı dökün.

Kızarana kadar pişirin.