



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN KOLAY PİZZA

<https://cook.com.tr>

Taze Kaşar 200 Gram
Siyah Zeytin 200 Gram
Biber Salçası 1 Tatlı Kaşığı
Yumurta 1 Adet
Sosis 200 Gram
Milföy Hamuru 5 Adet

Milföy hamurunu çıkarın ve paketini açarak tezgaha dizin. Yaklaşık 5 dakika kadar yumuşamasını bekledikten sonra 1 tanesini şeritler halinde boyuna kesin.

Tepsiye COOK Yağlı Pişirme Kağıdını serin.

Yumuşayan milföyleri COOK Yağlı Pişirme Kağıdı üzerine dizin.

Kesmiş olduğunuz milföy şeritlerini her milföyün kenarına çerçeve gibi kapatacak şekilde koyun.

Biraz su ile bir tatlı kaşığı salçayı çay tabağında karıştırıp hazırladığınız milföylerin ortasına sürün.

Domates, sosis, sucuk ve zeytini dilimleyin. Sürdüğünüz salçalı sosun üzerine malzemeleri paylaşın. İsteğe göre başka malzemeler de ekleyebilirsiniz.

Son olarak üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin. Milföylerin kenarlarına yumurta sarısı sürdükten sonra 200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

