



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİFÖYLÜ KOLAY PİZZA

- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 6 Adet sarı zeytin
- 1 Adet yeşil biber
- 1,5 Çay Bardağı mısır
- 1 Kase kaşar rendesi
- 6 Adet siyah zeytin
- 1 Çay Bardağı su
- 2 Çorba kaşığı margarin
- 1 Yeterince sucuk veya salam
- 1 Paket milföy hamuru
- 1 Adet orta boy domates (kabuğu soyulmuş)

Oda sıcaklığına gelmiş milföylerimiz tezgahımıza seriyoruz. 1 parçayı şeritler halinde boyuna kesiyoruz. Başka bir milföy parçasını ikiye bölüyoruz. Kenarlarını resimde gözüktüğü gibi iki kestiğiniz şeritleri çerçeve şeklinde yerleştiriyoruz. (Her milföy aynı işlem uygulanacak) 1 çay bardağı su ile salçamızı karıştırıp milföylerin içine sürüyoruz. Malzemelerin hepsini (kaşar hariç) karıştırıp milföylere paylaşıyoruz. Üzerine kaşar rendesi ve her parçaya margarini minik parçalar halinde paylaşıyoruz. Son olarak milföylerin kenarlarına yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında pişiriyoruz.