



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY CALZONE PİZZA

Pınar Milföy

1 Paket Pınar Cheddar

1 Paket Pınar Uzun Sosis

1 Paket Pınar Gurme Sucuk

2 Yemek Kaşığı Ketçap

2 Yeşil Biber

Karabiber

Tuz

Kekik

Milföyleri ellerinizin arasında 10-15 saniye kadar ısıtın.

İki yağlı kağıt arasında milföy yapraklarını merdane ile inceltin.

Açılan milföylerin üzerine 1 tatlı kaşığı ketçap sürün. Tuz, karabiber ve kekik ilave edin.

Daha sonra sırasıyla doğranmış biber, doğranmış sucuk, doğranmış sosis ve cheddar peyniri yerleştirip pizzanızı kapatın.

Yuvarlak bir kase yardımı ile kenarlarını kesip oval bir şekil verin.

Yağlı kağıt serili tepside önceden ısıtılmış 190 derece fırında 13-15 dakika pişirin.

Sıcakken servis edin.

