



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN PİZZA

- 4 adet milföy hamuru
- 2 adet mantar
- 8 adet çemensiz pastırma
- 2 dilim közlenmiş kırmızı biber
- 3 dilim cheddar peyniri
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 adet cherry domates
- 4 yaprak taze fesleğen
- Domates sos için:
 - 1 diş sarımsak
 - Çeyrek su bardağı zeytinyağı
 - 2 kaşık domates salçası
 - Çeyrek su bardağı su

Zeytinyağının içine sarımsakları döküp karıştırın ve domates salçasıyla su ekleyip pişirin. Milföy hamurlarını yan yana koyun ve kenarlarına çedar peynirlerini dizip içeriye doğru kıvrın. Üstlerine bastırarak peynirle kenarları katılaştırın.

Hamurun ortasına delikler açarak domates sosunuzu hamurun üstünde gezdirin. Daha sonra malzemelerinizi dilediğiniz kadar serpiştirin. Hamurun üstlerine yumurta sürüp önceden 180 derece ısıttığınız fırınızdaki 10 dakika pişirin.

