



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PİZZA

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet (2 parçalı) milföy hamuru
1 kutu hazır domates sosu
125 gram mozzarella peyniri
5-6 adet kiraz domates
100 gram dilimlenmiş sucuk
2 çorba kaşığı konserve mısır
4-5 dal taze kekik
1 adet yumurta sarısı

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında bekletip yumuşamalarını sağlayın. Daha sonra bir fırın tepsisine serdiğiniz pişirme kağıdının üzerine alın. 2 parça halinde olan milföyleri yan yana koyup aralarını çatalla bastırarak birleştirin. Bıçağın ucu ile kenarlardan 1 cm boşluk bırakarak ince bir çizgi çizin. Çizgiyi bütün kenarlarda birleştirip dikdörtgen elde edin. Çizginin içinde kalan dikdörtgen alandaki hamurun kabarmaması için sık olacak şekilde çatalla delin. Bir fırça yardımı ile domates sosunu dikdörtgenin içine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kabarana kadar 8-10 dakika pişirin. İnce dilimlenmiş mozzarella peyniri, ortadan ikiye kesilmiş kiraz domates ve sucuğu üzerine yerleştirin. En son üzerine mısırları serpiştirin. Yumurta sarısını bir fırça yardımıyla kenarlarına sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirin. Üzerine taze kekik serpiştirerek sıcak servis yapın.

