



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PİZZASI

4 adet kare milföy hamuru
2 çorba kaşığı ketçap
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı rende kaşar
1 adet sosis
4 dilim salam
6 dilim sucuk
1 tatlı kaşığı kekik
Yarım tatlı kaşığı tuz

Milföyler üst üste konur ve merdaneyle fırın kabı büyüklüğünde açılır. Yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Üzerine ketçap, yağ, tuz karışımı sürülür, kekik serpilir. Kaşarın yarısı bırakılır. Ufak doğranmış sucuk, salam, sosis yerleştirilir. Kalan kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.

