



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY PİZZA

1 paket milföy
2 yemek kaşığı salça
Üzeri İçin:
Bir miktar çekirdeksiz zeytin
1 adet domates
2 adet sivri biber
150 Gr. kaşar peynir

Milföyleri yağladığımız tepsiye dizelim. Bir milföyde ince şeritler halinde kesaip kenarlarına yerleştirelim. Üzerine 2 yemek kaşığı ile sulandırdığımız salçayı sürelim, üzerine rendelenmiş kaşarımızdan bir kat koyalım. Küçük küçük doğradığımız domates biber ve çekirdekli çıkarılmış zeytinleri kalam kaşar rendesi ile karıştırıp koyalım. Üzerine 1 adet yumurtanın sarısını sürelim. 20-25 dk milföyler pişene kadar 180 derece fırında pişirelim.