



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN EV YAPIMI MİNİ PİZZA

Pınar Milföy
2 Adet Domates
2 Diş Sarımsak
1 Tutam Taze Fesleğen
3 Adet Mantar
170 G Sosis
60 G Salam
Çeri Domates
200 G Rendelenmiş Mozerella
1 Adet Yeşil Biber

Milföy hamurlarını bardak yardımıyla yuvarlak kesin ve fırın tepsisine yerleştirin.
Bir tencerede sarımsakları soteleyin.
Üzerine rendelenmiş domates ve taze fesleğeni ekleyip 5 dakika kaynatın.
Tuz karabiber ekleyip soğumaya bırakın.
Milföylerin üzerine domates sosunu ve rende mozerellayı ekleyin.
Geri kalan malzemelerle dilediğiniz gibi pizzaları süsleyebilirsiniz.
180 derece fırında 10 dakika pişirin.

