



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA VE SALAMLI MİNİ PİZZA

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

8 adet milföy hamuru
125 g mozzarella peyniri
2 adet domates
1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM
3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

1 Milföy hamurlarını yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın.
2 AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM'ı jülyen, mozzarella peynirini küçük dilimlere kesin.
3 Domatesleri ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin ve küp doğrayın.
4 AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM, mozzarella, domates ve 3 yemek kaşığı parmesan rendeyi hamurların üzerine paylaştırın.
5 Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirip, 225° C'de ısıttığınız fırında 15-20 dakika pişirin.
6 Dilimlere kesip servis yapın.

