



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ HAZIR YUFKA PİZZASI

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

2 adet hazır yufka

İç harcı için:

2 adet yumurta

1/2 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı süt

4 yemek kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz, karabiber

1/2 su bardağı ezilmiş beyaz peynir (lor peyniri de kullanılabilir)

4-5 adet kiraz domates

1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri

Yapılışı

Yaklaşık 20-25 santim çapındaki orta boy yuvarlak cam ya da porselen fırın kalıbı (aynı boyutlarda kare ya da dikdörtgen borcam da kullanılabilir) 2 yemek kaşığı sıvıyağla yağlanır. Yufkalardan biri buruşturularak ve kalıbın kenarlarından dışarı doğru sarkıtılır.

Sarkan kısımlar koparılıp bir kenarda bekletilir.

Diğer taraftan,, kalan yufka, kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır. Ayrılan yufkalarla karıştırılır.

Yumurtalar geniş bir kaseye kırılıp üzerine süt, yoğurt ve sıvıyağ eklenir. Bir tel çırpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çırpılır. Üzerine yufka parçaları aktarılıp tekrar karıştırıldıktan sonra bir kenarda bekletilir.

Son olarak, beyaz peynir çatalla ezilerek yufkalı harca katılır. Tuz, karabiber ve kabartma tozu da eklenip malzemeler iyice karıştırılır.

Hazırlanan harç kalıba yayılmış olan yufkanın üzerine aktarılıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirilir. En üste de ortadan ikiye bölünmüş domatesler yerleştirilir.

Börek, 5 dakika önceden ısıtılıp 200 dereceye ve alt üst konuma ayarlanmış fırının orta rafına koyulur. Üzeri yice kızarıncaya kadar, 30-35 dakika pişirilip çıkarılır. Sıcak sıcak servise sunulur.