



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YALANCI PİZZA

Malzemeler

- 100 gr Sütüş beyaz peynir.
- 3 çorba kaşığı Sütüş kaymaksız yoğurt.
- 1,5 çay bardağı Sütüş süt.
- 1 paket margarin.
- 11 çorba kaşığı un.
- 1 adet yumurta.
- 1 demet dereotu.
- ½ demet maydanoz.
- ½ paket kabartma tozu.

Hazırlanışı

Genişçe bir kaba eritilmiş margarini alın. İçine Sütüş kaymaksız yoğurdu ekleyin. 11 kaşık unu, kabartma tozunu ve tuzunu da ekleyerek, özlü bir hamur haline gelene dek yoğurun. Orta büyüklükte bir tepsiyi yağlayıp un serpiştirin. Hamuru merdane ile yarım parmak kalınlığında açıp tepsiye yayın. Hamurun kenarlarını tepsinin kenarlarına yapıştırarak hafifçe yükseltin. Sütüş beyaz peyniri rendeleyin. 1,5 çay bardağı Sütüş sütü, ince ince doğranmış dereotunu ve maydanozu, çırpılmış bir yumurtayı da ilave ederek karıştırın. Sütüş peynirli karışımı tepsideki hamurun üzerine döküp üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirin. Fırından alıp üçgen dilimlere bölerek ikram edin.

[ML® Peynirli Pizza için tıklayın](#)