



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

2 Adet biber yeşil
1 Fincan süt
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı süt
10 Adet DOĞRANMIŞ SİYAH ZEYTİN
2 Adet Domates
10 Adet dolma yeşil zeytin
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
125 Gr Sana Klasik

Yağı oda sıcaklığında yumuşattıktan sonra içine yumurta sütü ekleyip elle karıştıralım sonra unu ve kabartma tozunu ekleyip ekmek hamuru kıvamında yoğuralım tepsimizi yağlayıp hamuru yayalım üzerine salçalı suyumuzu dökelim sonra sosis sucuk domates zeytin biberleri ekleyip en son rendelenmiş kaşarı ekleyin sonra 1 bardaksütün içine 1 adet yumurtayı ekleyip karıştırdıktan sonra hamurumuzun üzerine dökelim önceden ısıtılmış fırında 220 derecede pişirelim.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 08.03.2021