



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK PİZZA

Hamur malzemesi:

1 adet yumurta

75 gr margarin

2 su bardağı un

tuz kabartma tozu

2 çorba kaşığı yoğurt

Üst malzemesi:

1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi

2 yemek kaşığı ketçap

1 su bardağı süt

1 adet yumurta

Yeşil zeytin

Sucuk

Sosis

Un ve margarinini birbirlerine yedirin, diğer malzemeleri ilave edip, hamur yapın. 30-35 cm çapındaki bir tepsiye yayıp, üzerine iki yemek kaşığı ketçap sürün. Sucuk, yeşil zeytin, kaşar peyniri rendesi ve domatesi hamurun üzerine yerleştirin. 30 dakika kadar dolapta bekletin. Bir adet yumurtayı bir su bardağı süt ile karıştırıp, hamurun üzerine dökün ve fırına sürün.