



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI PİZZA (HAZIR YUFKADAN)

3 yufka
250 gr. dilimlenmiş salam
2 Çorba kaşığı salça
1 avuç kaşar peyniri rendesi
2/3 caY bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kekik
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak

Dilim salamları büyükse dörde, küçükse ikiye kesiniz.

Rendelenmiş soğan, un ve yağı bir tencereye koyunuz. Hafif hararetli ısıda karıştırıp salçayı ilave ediniz.

Karıştırmaya devam ederek 1,5 su bardağı su katınız. Bir iki taşım kaynatıp, salam, kekik ve ezilmiş sarımsak ilave ederek karıştırınız.

Yufkanın düzgün olanını yağlanmış fırın tepsisine kenarları sarkacak şekilde yerleştiriniz. Diğer yufkaları küçük parçacıklar halinde koparınız. Tepsideki yufkanın içine yerleştiriniz. Kenardan sarkan kısımlarında bıçakla keserek aynı büyüklükte koparıp, üzerine serpiştiriniz.

Üzerine salamlı salçayı yayıp, onun da üzerine kaşar peyniri rendesi serpiniz. Orta hararetli fırında kurutmadan pişiriniz.