



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MİNİ PİZZA (MİLFÖY)

450 gr dondurulmuş milföy hamuru
1 küçük kabak
Yarım patlıcan
Bir miktar tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
250 ml domates salçası
100 gr yumuşak beyaz peynir

Milföy hamurunu birbirinden ayırıp çözülmesini bekleyin.

Kabak ve patlıcanı yıkayıp suyunu süzdükten sonra küp küp doğrayın. Patlıcanları hafifçe tuzlayın ve 10 dakika kadar bekletin.

Tavada zeytinyağını kızdırın. Kabak ve patlıcan küplerini 3 dakika kadar kavurduktan sonra tavadan alın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Her bir milföy hamurundan yaklaşık 10 cm büyüklüğünde yuvarlak parçalar kesin. Bir fırın tepsisine fırın kağıdı yayın ve bu parçaları özenli bir şekilde üzerine yerleştirin.

Her bir parçanın ortasına 2 çorba kaşığı salça sürün. Kenarlarında ise küçük boşluklar bırakın. Beyaz peyniri rendeleyin. Kavrulmuş sebze küplerini ve rendelenmiş peyniri milföy hamurunun üzerine özenle ekleyin. 200 dereceye ısıtılmış fırının orta bölmesinde 12 - 15 dakika kadar pişirin.

Servis yapmadan önce biraz soğumasını bekleyin.