



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PİZZA (HAZIR YUFKADAN)

- 3 yufka
- 1 orta boy kangal sucuk
- 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

Sucukların zarını soyarak dilimleyiniz.

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, sucuk, 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 sucuklu salçayı muntazam yayıp, kaşar peyniri rendesi serpiniz. Orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.