



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA PİZZASI (HAZIR YUFKADAN)

2 adet Yufka
100 gr Sucuk
biraz tuz,kekik ve sıvı yağ
1 adet Yumurta
2 adet Sosis
2 adet Domates
1 çay bardağı Süt
1-2 diş Sarımsak (isteğe bağlı)
1 bardak Kaşar peyniri (rendelenmiş)

Süt ve yumurtayı çırpın. Yağladığınız teflon tavaya, kenarları dışarıya taşacak şekilde bir yufkayı parçalayarak yerleştirin. Yufkanın aralarına sütlü karışımı yayın. Diğer yufkanın yarısını da aynı şekilde tavaya yerleştirin. Sucuk ve sosisi ince ince dilimleyip yufkaların üzerine ekleyin. Domatesin kabuklarını soyup küp şeklinde kesin ve ezilmiş sarımsakla birlikte sosis ve sucukların üzerine dökün. Kekik ve rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kalan yufkayı da sütlü karışımla birlikte tavaya yerleştirin. Tavanın dışına taşan yufkaları bohça şeklinde pizzanın üzerine kapatın. Tavanın üzerini bir kapakla kapatıp hafif ateşli ocakta altı kızarıncaya kadar pişirin. Kapak yardımıyla ters yüz ederek diğer tarafını da pişirin. Sıcak olarak servis yapın.