



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADAR PİZZA

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
1 çorba kaşığı ketçap
1 çay kaşığı kekik
12-14 dilim sucuk
6-7 dilim mantar
1 avuç rende kaşar

Yoğurma kabına yumurta, tuz, yoğurt, un ve karbonat konur, çatalla çırpılır. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca karışım dökülür. Donmaya başlayınca ketçap sürülür, kekik serpilir. İnce doğranmış mantar ve sucuklar konur. Kaşar serpilir. Kapak kapatılır. 5-6 dakika pişirilir. Pasta gibi keserek servise sunulur.