



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU PİZZA (HAZIR YUFKA)

<https://www.sagliklitavuk.org>

2 büyük tavuk fileto (dövülerek inceltilmiş)

2 adet yufka

1 yumurta beyazı

Yarım kase galeta unu

Közlenmiş kırmızı biber

Mantar

Rendelenmiş dil peyniri

Tavukların sosu için:

1 yemek kaşığı yoğurt

Bir kaç dal biberiye

2-3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Domates sosu için:

1-2 adet domates

1 tatlı kaşığı domates-biber salçası

2-3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı sirke

Az miktarda temizlenmiş siyah zeytin

1 yemek kaşığı süt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Tavukların sosu için bir kasede yoğurdu, zeytinyağını, biberiyeyi, karabiberi, tuzu ve dövülmüş sarımsağı çırpın. Bu sosu tavukların iki yüzüne de yedirin.

Yufkayı masaya serin, ortasına soslanmış tavuğu yuvarlak şekilde (pizza gibi) olacak şekilde yerleştirin. Tavuğu yufka ile tek kat sarın, fazlalık yufkayı kesin.

Yufka ile sarılmış tavuğun kenarları pizza kenarı gibi olacağı için kenarlara önce yumurta beyazı sonra galeta unu sürün.

Üzerine dilimlenmiş mantarı ve közlenmiş küp küp doğranmış kırmızıbiberi yerleştirin. 180 derecelik fırına verin.

Bu sırada domates sosu hazırlayın. Tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin, dövülmüş sarımsak atıp biraz karıştırın. Daha sonra robotta çekilmiş domates, 1 tatlı kaşığı salça, 1 yemek kaşığı sirke, az miktarda zeytin ve tuz ekleyin. Biraz kavurduktan sonra 1 yemek kaşığı süt ekleyin. Domatesler iyice eriyince ocaktan alın.

Fırındaki tavuğun üzerine mantarları hafif suyunu bıraktıktan sonra ekleyin. Pişmeye yakın üzerine rendelenmiş dil peyniri serpin. Ve servise hazırlayın.



---

© lezzetler.com tarif no:129759 • adi:Tavuklu Pizza (hazır yufka) • gönderen:dilim • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:48