



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKADAN TAVUKLU PİZZA

Posta Gazetesi

2 adet yufka  
250 gr. piliç kuşbaşı  
1 adet kuru soğan  
2 adet çarliston biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çorba kaşığı fesleğen  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı yoğurt  
Yarım çay bardağı süt  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tereyağında, soğan ve etleri kavurun. Doğranmış biberleri ilave edin ve soteleyin. Üzerine yarım çay bardağı su ekleyerek, etler iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin. Yufkaları yağlanmış tart kalıbına, arasına sıvı yağ sürerek yerleştirin. Yoğurt, yumurta, zeytinyağı ve sütü çirpin. Yufkaların üzerine kavrulmuş etleri koyun. Üzerine yoğurtlu karışımı dökerek, 170 derecede ısıtılmış fırında, yufkalar kızarana kadar pişirin.

