



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEFLON TAVA PİZZASI

MALZEMELER

- 2 Yufka
- 1 Çay Bardağı Süt
- 1 Yumurta
- 1 Orta Boy Sosis
- 100 gr Sucuk
- 100 gr Kasar Peyniri Rendesi
- 1 Adet Domates
- 1 Çorba Kasığı Kekik
- 1 Dis Sarmisak
- 1 Tatlı Kasığı Siviyag

YAPILIŞ TARİFİ

Süt ve yumurtayı çirpin. Yağladığınız teflon tavaya, kenarları dışarıya tasacak 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 sarmisakla birlikte sosis ve sucukların üzerine dökün. Kekik ve rendelenmiş kasar peyniri serpin.

Kalan yufkayı da sütlü karışım ile birlikte tavaya yerleştirin. Tavanın dışına tasan yufkaları bohça şeklinde pizzanın üzerine kapatın.

Tavanın üzerini bir kapakla kapatıp hafif ateşli ocakta altı kızarıncaya kadar pisirin. Kapak yardımıyla ters yüz ederek diğer tarafını da pisirin. Sıcak olarak servis yapın.