



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUFKA KENARLI PİZZA

2 adet günlük yufka  
1 çorba kaşığı ketçap  
Yarım çorba kaşığı kekik  
2 su bardağı rende kaşar  
Ayçiçek yağı

Yufkalar üst üste konur. 8'er üçgen parçaya kesilir. Üçgen yufkaların yüzeyine fırçayla ayçiçek yağı sürülür. Sonra 2 parmak kalana kadar sıkı bir rulo yapılır. Kalan kısım altta kalacak şekilde iki ucu birleştirilir. 16 adet yufka parçası aynı şekilde yapılır ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Fırçayla ketçap sürülür. Sonra kekik serpilir ve en son olarak bolca kaşar bırakılır. 180 derece fırında pişirilir.