



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA PİZZASI

3 adet yufka
2 yumurta
1 ay bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı tereyağı
st İçin:
3 adet sosis
½ kangal sucuk
100 gr kaşar peyniri
3 adet domates
1 ay kaşığı kekik
3 yemek kaşığı dilimlenmiş zeytin
3 adet sivri biber
Sos İçin:
5 yemek kaşığı ketçap
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Büyük bir kasede yumurta, erimiş tereyağ, süt ve yoğurdu iyice karıştırın. Yufkaların hepsini iri didikleyin. Hazırladığınız karışıma yufkaları katın karıştırın. Yağlanmış fırın kabına yayın. 20 derece ısıtılmış fırında 5 dakika bekletip alın. Sos için ketçap, tuz, karabiber, eritilmiş sarımsağı karıştırıp yufkaların üzerine sürün. Sosis, sucuk domatesleri halka şeklinde doğrayın. Kaşar peyniri rendeleyip sivri biberleri ince kıyın. Yufkaların zerine malzemeleri yerleştirin. zerine kekik serpip 15 dakika fırınlayın. Malzemeler hafif kızarınca fırından alıp dilimleyip servis yapın.

