



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN CİĞERLİ PİZZA

- 3 kaşık yağ
- 2 adet yufka
- 1 çay bardağı süt
- 100gr Kaşar peyniri
- 10adet zeytin
- 100gr ciğer eti
- 2adet domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı kekik

Büyükçe bir tavaya yufkaları üst üste koyuyoruz. sana yağı, salça ve kekiği karıştırıp üstteki yufkaya sürüyoruz. Sonra zeytin ciğer eti domatesi doğrayıp yufkanın üstüne koyuyoruz. Tavanın etrafından sarkan parçaları içine kapatıp sütü yufkanın üstünde gezdiriyoruz ve ocağa alıp iki tarafını da pişiriyoruz. 15 dk da pizzanız hazır.

