YUFKADAN KOLAY PİZZA

1 adet yufka
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Üstü için:
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı ketçap
1 adet domates
1-2 diş sarımsak
2 fincan kaşarpeyniri rendesi
Sucuk, sosis vb.

Yufkayı küçük parçalar haline getiriniz.
Sütü, yumurtayı çatalla karıştırıp, yufkaların üzerine döküp, iyice karıştırınız.
Buzdolabında karışımı 1-2 saat bekletiniz.
Bu sürenin sonunda harcı tekrar karıştırıp, yağlanmış bir tepsiye koyunuz.
Üzerine hazırladığınız salça, ketçap, ezilmiş sarımsak, domates, sosis, sucuk karışımını koyup, yayınız.
En üste kaşarpeynirini serpip, fırında 15-20 dakika pişirip, sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:72048 • adı:Yufkadan Kolay Pizza • gönderen:hamurabla • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:49