



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KOLAY PİZZA

Dilek Girgin

- 3 Adet Yufka
- 3 Adet Yumurta
- 1.5 Su Bardağı Süt
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 1 Çorba Kaşığı Ketçap (veya Salça)
- 3 Adet Sosis
- 1/2 Adet Kangal Sucuk
- 4 Çorba Kaşığı Mısır Konservesi
- 1 Paket Dil Peyniri (veya Kaşar Peyniri)

Yumurta, süt, sıvı yağ ve yoğurdu çukur bir kaba alıp iyice çırpalım. Yuvarlak bir tepsiyi yağlayalım. İlk yufkayı kenarları dışarıda kalacak şekilde tepsiye yerleştirelim. Üzerine hazırladığımız sütlü yumurtalı karışımdan bir miktar dökelim. Diğer yufkaları da küçük parçalara bölüp börek yapar gibi tepsiye koyalım. (Yufkalarınız kalınsa 2 adet yeterli olacaktır, ince ise sayıyı 3'e çıkarabiliriz.) Yufkalar bitince dışarıda kalan kenarlarını da tepsinin içine doğru kıvrıyalım. Kalan sosun içine ketçapı (veya salçayı) da katıp biraz daha çırpalım ve hepsini kapattığımız yufkanın üzerine dökelim. Bir süre yufkaların sosu çekmesini bekleyelim. Ardından halka halka doğradığımız sosisleri ve sucukları (salam, zeytin, beyaz peynir gibi malzemeleri de tercih edebilir veya ekleyebilirsiniz) yufkanın üzerine dizelim. Konserve mısırın da suyunu süzüp serpelim. Şeritler halinde doğradığımız dil peynirini de koyduktan sonra tepsiyi fırına verelim. Üzeri kızarana kadar pişirelim. Pizzamız servise hazır.