



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUFKALI PASTIRMALI MISIRLI PİZZA

- 1 adet yufka
- 1 kahve fincanı domates sos
- 1 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 10 dilim pastırma
- 1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 bardak mısır
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 kaşık margarin

Yufkayı yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine yayın. Tepsiden sarkan kenarları içe doğru rulo yapın. Üzerine eritilmiş margarin ve domates sos gezdirin. Biber, domates ve pastırmayı yerleştirin. Kaşar peyniri ile mısır serpiştirin. Yufkanın kenarlarına çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

