



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI YAZ PİZZASI

2 hazır yufka
2 çorba kaşığı susam
2 salatalık
3 domates
2 sivribiber
2 dal taze soğan
4 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
5 çorba kaşığı zeytinyağı
5 dal taze fesleğen
Tuz

Yufkanın birini düz zemine yayıp üzerine zeytinyağı sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatın. Kenarlarını içe doğru kıvrın, üzerini yağlayıp susamla lezzetlendirin. Yufkayı önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Diğer yanda mayonez ve yoğurdu geniş bir kasede karıştırın. Taze soğan ve fesleğeni kıyıp karışıma ekleyin. Fırında pişirdiğimiz yufka soğuyunca içine yoğurtlu karışımı sürün. Salatalıkları soyun ve ortadan ikiye kesip uzunlamasına ince ince dilimleyin. Domates ve sivribiberleri ince ince doğrayın. Salatalık ve domates dilimlerini hafif üstüste gelecek şekilde yoğurtlu karışımın üzerine dizin. Yağ sürüp tuz serpin. Sivribiber dilimlerini ve kalan fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "dönüş" tarafından gönderildi. 19.01.2017