

Mantarli Kozlenmis Biberli Yalanci Pizza

Malzemeler

2 adet boreklik yufka
2-3 adet kirmizi biber
1 paket kultur mantari
1 su bardagina yakin rendelenmis kasar peyniri
Tuz
1 cay bardagi sut
1/2 cay bardagi sivi yag
1/2 cay bardagi su
Uzeri Icin;
Yumurta sarisi

Yapilisi

Mantarlar guzelce yikanip dilimlenir ve limonlu suda bir guzel haslanir. Suyu suzulerek dilimlenmis biberlerle harmanlanir, tuzu ayarlanir.

Yuvarlak kucuk boy bir firin tepsisine yagli kagit serilir. Ilk yufka kenarlari disari sarkacak sekilde tepsiye yerlestirilir. Su, sut ve sivi yag karistirilir ve firca yardimiyla yufkanin ustune surulur. Kalan yufka kucuk parcalara bolunur ve her bir katina bu sos surulup tepsiye yerlestirilir. Kenardan sarkan yufkalara da sos surulup rulo seklinde ortaya dogru katlanir ve pizza duvari olacak sekilde tepsinin kenarlarina yerlestirilir. Kalan sos boregin uzerine gezdirilir. Hazirlanan mantarli harc tepsinin ortasina yayilir. Uzerine kasar peyniri rendesi serpilip kenarlarina yumurta sarisi surulur. Onceden 180 C' ye ayarli firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir. Ilk sicakligi gecince dilimlenerek servise sunulur.ellerimize saglik