

Milfoylu Pizza

Malzemeler

1 paket milfoyl hamuru
ketchup,kekik,tuz
rendelenmis kasar peyniri
sosis,siyah ve yesil zeytin(cekirdeksiz)
yesil ve kirmizi biber
domates, konserve misir

Yapilisi

Milfoyl hamurunu alin iki ye bolmedim az un ile actim biraz genislesin yeterli, sonra yagli kagidi serdim tepsiye bir tarafta kasenin icine ketchup, az kekik, az tuz attim sonra hamura surdum ardindan azar zar rendelenmis kasar peynirini serptim sonra dogranmis sosisleri dizdim dilerseniz sucukta olabilir. Sonra siyah ve yesil zeytinleri dizdim sonra kucuk dogranmis yesil ve kirmizi biberleri dizdim sonra da kucuk kucuk kesilmis domates dizdim. Ardindan misir ekledim. Isitilmis firinda 180 derecede pisirmek icin koydum pismesine yakin tekrardan uzerlerine biraz kasar peyniri ekledim. Uzeri kizarip kasarlar eriyene kadar kaldi ve cikarip sicak sicak servis yaptim.