

Pizza

Malzemeler

3 tane yufka
1 su bardagi sut
1 cay bardagi siviyağ
1 cay bardagi su
2 adet yumurta
Uzeri icin:
1 adet domates
1 cay bardagi misir
4 tane sosis
100 gram dil peyniri
Kekik
Zeytinyagi

Yapilisi

Yaglanan tepsiye 1 yufka serilir. Yufkalar icin 2 yumurta, siviyağ ve sut bir kapta cirpilarak sos hazirlanir .
kalan 2 yufka parcalanarak yufkanin uzerine serpilir.
Parcalanan yufkalarin uzerine sos gezdirilir.
Daha sonra alttaki yufkanin sarkan kenar kisimlari ice dogru cevrilir.
1 domates kucuk kucuk dogranir zeytinyagi ve kekik eklenir.
1 cay bardagi su eklenir ve bir kapta karistirilir.
Hazirlanan karisim yufkalarin uzerine gezdirilir.
Sosisler dogranarak uzerine eklenir.
1 dil peyniri de rendelenerek uzerine gezdirilir.
Son olarak misirlar serpilirve firinda peynirler nar gibi kizarana kadar pisirilir.