

Tava Pizzası

Malzemeler

2 adet yufka
1 cay b. sut
1 adet yumurta
1 adet sosis orta boy
100 gram sucuk
100 gram kasar peyniri rendesi
1 adet domates
1 corba kasigi kekik
1 dis sarimsak
1 tatli k. sivi yag

Yapilisi

Sut ve yumurtayi cirpin. Yagladiginiz teflon tavaya, kenarlari disariya tasacak sekilde bir yufkayi yerlestirin. Yufkanin aralarina sutlu karisimi yayın.
Diger yufkanin yarisini da ayni sekilde tavaya yerlestirin.
Sucuk ve sosisi ince ince dilimleyip yufkalarin uzerine ekleyin.
Domatesin kabuklarini soyup kup seklinde kesin ve ezilmis sarimsakla birlikte sosis ve sucuklarin uzerine dokun. Kekik ve rendelenmis kasar peyniri serpin.
Kalan yufkayi da sutlu karisimla birlikte tavaya yerlestirin. Tavanin disina tasan yufkalari bohca seklinde pizzanin uzerine kapatın.
Tavanin uzerini bir kapakla kapatip hafif atesli ocakta alti kizarincaya kadar pisirin.
Kapak yardimiyla ters yuz ederek diger tarafini da pisirin. Sicak olarak servis yapin.