

Tavada Pizza

Malzemeler

3 yemek kasigi yogurt

1 adet yumurta

yarim paket kabartma tozu

1 cay kasigi tuz

3 kahve fincani un

uzerine surmek icin:

1 yemek kasigi salca

2-3 yemek kasigi su

kekik

ust malzeme icin:

sucuk

sosis

domates

biber

kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Yogurt, yumurta, kabartma tozu, tuz eklenir ve cirpilir, unu da ilave ederek karistirilir ve ele yapisan civik bir hamur elde edilir, ust malzemeler ayri yerde kavrulur hazir edilir. Tava margarinle yaglanir ve hamur kasikla yayilir. uzerine sulandirilmis salca kekik karisimi surulur ve malzemeler yerlestirilir. Kasar peyniri rendelenir, kapagi kapatilarak once 1 dakika hizli ateste pisirilmeye baslanir daha sonra kisik ateste pismeye devam eder ve yaklasik 15-20 dakika pisirilir alti kizarmis ise pismis demektir. Afiyet olsun.