

Yufkada Pizza

Malzemeler

4 adet yufka
2 adet yumurta
1 bardak sut
2 corba kasigi zeytinyagi
250 gram dil peyniri
4 corba kasigi susam
1 corba kasigi hashas tohumu
1 adet sogan
4 dis sarimsak
4 adet kabak
400 gram mantar
1 corba kasigi dort renk karabiber
50 gram parmesan peyniri
2 avuc findik
2,5 corba kasigi pekmez
1,5 corba kasigi sirke

Yapilisi

Bir kapta 2 yumurta, 1 bardak sut, 2 corba kasigi zeytinyagini karistirip bir sos hazirlayin. Dilerseniz bu malzemeleri bir kavanoza koyup calkalayarak da hazirlayabilirsiniz. Firin tepsisinin altini yaglayin uzerine ilk kat yufkayi koyun, yufkanin disarida kalan kismilari tepsinin kenarlarindan sarkitin ve sostan dokun. Toplam 4 yufkanin her kati icin ayni islemi tekrarlayin. Sonra disarida kalan yufkalarin uzerine kalinca dilimlenmis dil peynirlerini yerlestirip tepsinin icine dogru yuvarlayin. Dil peynirinden bir parca da icine koymak icin ayirin. Kalan sosu son olarak dil peynirli kenarlarin uzerine gezdirin ve 4 corba kasigi susam ve 1 corba kasigi hashas tohumunu ekleyin. Bu sekilde bol peynirli nefis kenarlara sahip bir pizzaniz olacak Tepsiyi Boylece 200 derecelik firina verip, yufkalar citirlasana dek, 10 dakika firinda tutun. Ic malzemesi icin, sirayla 4 adet kabak, 400 gram mantar ve 1 adet sogani ince ince dilimleyin. Vok tavada once soganlari biraz zeytinyaginda cevirin, ardindan kabaklari sonra da mantarlari ekleyip cok da fazla pisirmeden, dise gelecek dirilikte soteleyin. Sonra uzerine 1 corba kasigi karabiber ve agiz tadiniza gore tuzunu ve baharatini ekleyin. Biraz eksilik icin 1,5 corba kasigi sirke, tatlilik icin de 2,5 corba kasigi pekmez koyun. Pizzanin citirtiligini artiracak son malzeme de findik. Ayri bir tavada da 2 avuc findigi rengi donene dek kendi yaginda kavurun. Firindan cikardiginiz citir yufka tabanin uzerine ic harcini yayin ve kalan dil peyniriyle, 50 gram rendelenmis parmesan peynirini ekleyin. Firina tekrar koyun ve peynirler eriyene dek 10 dakika daha pisirin. Afiyet Olsun..