

Yufkadan Pizza

Malzemeler

2 adet yufka

Sos: 1 cay b. sut

3 yemek k. zeytinyagi

Uzeri icin:

2 adet biber

2 adet domates

Sucuk,mantar,zeytin, domates

Kasar peyniri rendesi

Salcali sosu icin:

1 cay k. salca

1 dis sarimsak (istege bagli)

Bir tutam kekik

Yapilisi

Yufkanin birini yaglanmis firin tepsisine serin ve kenarlari ice dogru kivirin. Tepsinin kenarlarina dogru hafifce yukseltin. Sut ve zeytinyagini karistirip, sosun 2/3'unu yufkanin her yerine surun.

Uzerine ikinci yufkayi serip ayni sekilde katlayin. Kalan sosu ozellikle yufkanin kenarlarina surun.

Salcali sos icin sarimsaklari ezip salcaya ekleyin. Su ve kekikle karistirip yufkanin her yerine surun.

Domates, zeytin,biber, sucuk dilediginiz malzemeyi yerlestirin.

200 derecelik firina surup yufkanin kenarlari hafif kizarana kadar pisirin.

Firindan alip uzerine yeniden kasar peyniri serpip 2 dakika daha firinlayin.