

Yufkali Pizza

Malzemeler

3 Yufka

1 Kirmizi Biber

1 Yesil Biber

1 Kase Mantar

50 Gr. Sucuk

2 Sosis

Siyah Zeytin

Yesil Zeytin

Kasar Peyniri

Sepet Peyniri

Sosu Icin:

1 Corba K. Domates Salcasi

2 Domates

1 Tutam Feslegen

Zeytinyagi

Tuz

Karabiber

Yapilisi

Yuvarlak firin tepsisine ilk yufkayi serin. Digerlerini de ortaya dogru yerlestirin.

Biberleri, mantarlari iri dograyin. Sosis ve sucugu dilimleyin. Sostaki domateslerin kabuklu kisimlarini dograyin. Zeytinlerin cekirdeklerini cikarin ve dilimleyin. Peynirleri dilimleyin. Sosunu hazirlamak icin; domateslerin ic kismini iri iri dograyin. Dograyiciya alin. Feslegen yapraklarini ilave edin.

Domates salcasini, zeytinyagini, tuzu ve karabiberi ilave edin ve dograyicidan gecirin.

Elde ettiginiz sosu yufkanin uzerine gezdirin. Uzerine rendelenmis kasar peynirini serpin.

Sosisi, sucugu, biberleri, mantarlari, domatesleri ve son olarak sepet peynirini serpin.

Zeytinleri de koyduktan sonra onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirin.