



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## YUFKADAN PİZZA



3 adet yufka  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
2 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı kekik  
2 su bardağı rende kaşar

- # Yufkalar rulo yapılır, bıçakla spaghetti gibi kıyılır. Yağlanmış tepsiye bastırarak yerleştirilir.
- # Çukur bir kaptaki süt, ayçiçek yağı, salça, toz şeker ve tuz çırpılır. Yufkaların üzerine gezdirilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, 10 dakika pişirilir. Fırından alınır.
- # Yarım pişmiş yufkaların üzerine kekik serpilir, rende kaşar bırakılır.
- # Tekrar 190 derece fırına verilir. Kaşar açık pembe kızarana kadar pişirilir.
- # Üçgen dilimleyerek servise sunulur.

**Not:** Bu tarif lavaş ekmeğinden de yapılabilir.