KOLAY PİZZA  
Malzemeler ; 6 kişi için

3 adet Yufka

2 su bardağı Süt

½ paket (125 gr) Margarin

2 adet Yumurta

½ su bardağı Ketçap

200 gr.Kaşar Peyniri

istediğiniz miktarda ve çeşitte Salam, Sucuk,Sosis gibi pizza

üstü malzemesi

2 adet Domates

1 adet Sivribiber

bir miktar Zeytin

Tuz, Karabiber, Kekik  
  
Yapılışı:  
  
Tepsiyi yağladıktan sonra yufkalardan birini bütün olarak

tepsiye yayın. Kalan iki yufkayı elinizle ya da bıçakla küçük küçük

parçalara ayırın. Düzgün bir yüzey oluşturacak şekilde alttaki yufkanın üzerine yerleştirin.

Margarini eritip süt ve yumurtalarla çırpın, bütün

yufkaları ıslatacak şekilde gezdirin. Ketçabı hafif sulandırarak yufkaların üzerine yayın. Domatesleri soyup kuşbaşı doğrayarak yerleştirin.

Kalan bütün malzemeyi zevkinize göre kesip pizzanın üzerine ekleyin. Tuz, karabiber, kekik serpin, en üstte kaşarı rendeleyip koyun.

180-200 derece fırında kızartıp servis yapın.

Sıcakken servis yapınız