

Çörekotlu Yufka Pizza

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Aksaray çörekotlu yufka pizza, ince yufkay peynir ve çörekotuyla fırınlayarak hazırlanır. Bu kahvaltılık yapılmış bir hamur işi sunar.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 1 su bardağı Rendelenmiş peynir
- 1 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. 2 yufkayı yağlı kağıt tepsiye üst üste serip kenarlarındaki katlayın.
2. 1 yemek kaşığı zeytinyağını yufkaya sürün, kenarları fırında kurumasın.
3. 1 su bardağı rendelenmiş peyniri ve doğranmış domatesi yufkanın üstüne yayın.
4. 1 tatlı kaşığı çörek otunu serpip tepsiyi 200°C fırında pişirin.
5. Yufka pizzayı 10 dakika pişirin, peynir erisin diye kenarları çıtırtıya kadar bekleyin.

PÜF NOKTASI

Yufkanın kenarlarını tatlı kaşığı yağ sürmek eşit kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanında ayranla sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt