

# 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 yufkayla peynir ve çörekotuyla fırınlanarak hazırlanır. Bu kahvaltılık ve ara öğün için idealdir. 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

- Yufkalardan birini tepsiye serip zeytinyağı ile hafifçe yağlayın.
- Rendelenmiş peyniri ve ince dilimlenmiş domatesi yüzeye paylaştırın.
- İkinci yufkayı üstüne kapatıp yine biraz zeytinyağı sürün.
- Çörekotunu serpip yufka pizzayı 200°C fırında 12-15 dakika pişirin.
- Dilimleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkanın kenarlarını tatlı kaşığı yağ sürmek eşit kızarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip yanlarında salata eşlik edilerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt