



## Pizza Avec Des Pâtes Feuilletées

Yufkadan Pizza



3 pâtes feuilletées  
1 tasse de lait  
1 tasse d'huile de tournesol  
2 cuillères à soupe de pâte de tomate  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface:  
2 cuillères à soupe de thym séché  
2 tasses de fromage râpé

- # Faites des rouleaux avec les pâtes feuilletées, hachez comme des spaghetti. Placez dans un plat de cuisson huilé en pressant.
- # Mettez dans un bol creux, du lait, de l'huile, de la pâte de tomate, du sucre granulé et du sel. Versez sur les pâtes feuilletées.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés pendant 10 minutes. Retirez du four.
- # Saupoudrez du thym, puis laissez du fromage râpé.
- # Replacez au four à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à que le fromage grille.
- # Servez en coupant triangulairement.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec du pain lavache.