

پیتزای سر و ته

روغن زیتون	۲ ق.غ
پیاز	۱ عدد
لفل دلمه ای سبز	۱ عدد
پیرونی	۱.۲ پیمانه
پنیر پارمسان	۳.۴ پیمانه
پنیر موزارلا	۳.۴ پیمانه
پنیر پرولون	۷ ورق
سس مارینارا	۲ پیمانه
خمیر پیتزا	۴۵۰ گرم

۱ ابتدا فر را در دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد روشن کنید

۲ در یک تابه جداگانه پیاز و فلفل دلمه ای ها را تفت دهید و گاز را خاموش کنید

۳ در یک تابه یا قالب یا ظرف دلخواه، کف ظرف را روغن بپاشید، پیرونی ها را کف ظرف بچینید و روی آن فلفل دلمه ای ها را قرار دهید و پیازها را به آن اضافه کنید

۴ سپس پنیر پارمسان، پنیر موزارلا، پنیر پرولون و سس پیتزا(مارینارا) را به آن اضافه کنید و سس را خوب پخش کنید

۵ خمیر پیتزا را خوب پهن کنید و روی مواد قرار دهید و روی آن روغن زیتون بزنید

۶ ظرف را در فر با دمای ۲۰۰ درجه به مدت ۲۵ دقیقه قرار دهید، سپس ظرف را از فر خارج کرده و در سینی فر برگردانید، و مجدداً ۲۰ دقیقه در فر قرار دهید