

بيتزا بالقريدس

المقادير :

العجين:

- 250 غ دقيق
- 1 ملعقة زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- 1 كوب ماء دافئ
- 1 ملعقة سكر
- $\frac{1}{4}$ ربع ملعقة ملح

الحشوة :

- 300 غ قريدس
- 150 غ فطر مقطع
- 1 حبة فلفل أخضر مقطعة
- 1 حبة فلفل أحمر مقطعة
- 1 ملعقة صلصة طماطم
- 150 غ جبنة
- فلفل أسود
- ملح حسب الذوق

طريقة التحضير :

- في وعاء للعجين اخلطي الدقيق مع الملح والخميرة والسكر والزيت والماء الدافئ إلى أن تحصلي على عجين متماسك .
- مدي العجينة وضعيها في قالب البيتزا وضعي فيها ثقوب بالشوكة .
- ادهني العجينة بصلصة الطماطم ثم أضيفي الفلفل أخضر والفلفل أحمر، الفطر والقريدس وفي الأخير الجبنة .
- ادخلي البيتزا إلى الفرن لمدة 30 دقيقة على 200 درجة .
- قدمي البيتزا ساخنة .

الف صحة !