

طريقة تحضير بيتزا الأجبان الأربعة

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 2 أشخاص

المقادير:

- مقدار عجينة بيتزا
- 1 كوب صلصة البيتزا
- 1 حبة فليفلة خضراء، مقطّعة شرائح
- $\frac{1}{4}$ كوب زيتون أسود
- 1 كوب فطر
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة موتزاريلا
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة بارميزان
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة ادام
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة شيدر
- 1 حبة طماطم، مقطعة حلقات

طريقة التحضير:

1. في مقلاة، يحمى زيت الزيتون ويقلب الفطر ليذبل.
2. تمد عجينة البيتزا وتفرد بسماكة متوسطة.
3. تفرد صلصة البيتزا على الوجه.
4. ترش نصف كمية الأجبان.
5. تضاف الفليفلة والفطر.
6. توضع طبقة من الجبن المتبقي ثم يضاف الزيتون والطماطم.
7. يحمى الفرن على درجة حرارة 180 وتخبز البيتزا لحوالي 15 دقيقة.