طريقة عمل صلصة البيتزا

المقادير:

- 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- $\frac{1}{2}$ كوب بصل، مفروم
- $\frac{1}{4}$ كوب كرفس، مفروم
- 1 فص ثوم، مهروس
- 1 كوب صلصة طماطم
- 1 علبة طماطم، مقطعة
- 2 ملعقة كبيرة جبنة بارميزان، مبشورة
- 1 ملعقة صغيرة ريحان، مجفف
- 1 ملعقة صغيرة زعتر، مجفف
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- 1 ورق غار

طريقة التحضير:

1. تذوب الزبدة مع الزيت في مقلاة كبيرة ثم يقلب البصل مع الثوم والكرفس.
2. تضاف صلصة الطماطم والطحاطم مع التحريك ثم تضاف باقي المكونات واحدة تلو الأخرى وتطهى على نار خفيفة لحوالي 30 دقيقة.
3. يزال ورق الغار.
4. يمكن استخدام الصلصة على عجينة البيتزا على الفور.