

مفن البيتزا

المقادير:

- 2 ملعقة طعام زيت زيتون
- 3/2 كوب بصل مقطع
- 3/2 كوب فلفل رومي احمر (فليفلة) مقطع
- 3/2 كوب طحين (يفضل مخلوط اسمر وابيض)
- 2 ملاعق صغيرة باكينغ باودر
- ملعقتين صغيرتين اوريغانو مفروم او زعتر اخضر
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1/4 ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 3/1 كوب حليب خالي الدسم
- 3/1 كوب جبنة فينا مقطعة
- 1 بيضة مخفوقة
- 2 ملاعق طعام معجون طماطم
- 2 ملاعق طعام شرائح زيتون

طريقة التحضير:

- في مقلاة يقلب البصل والفلفل الرومي مع التحريك لمدة 5 دقائق ثم ينقل الى وعاء اخر ويترك ليبرد.
- يسخن الفرن وترش قوالب البيتزا الدائرية بالقليل من الزيت.
- يخلط الطحين، الباكينغ باودر، الاوريغانو، السكر وبودرة الثوم والملح في وعاء.
- يضاف الحليب، جبنة الفيتا، البيض، معجون الطماطم والزيتون الى خليط البصل.
- يصب المزيج الى خليط الطحين ويتم التحريك جيد.
- يصب المزيج الكامل في القوالب الدائرية للثلث.
- تخبز لمدة 13-15 دقيقة او حتى تصبح ذهبية اللون.

الف صحة!