

بيتزا البيبروني

المقادير:

- عجينة بيتزا
- 1 كوب صلصة بيتزا
- 400 غ بيبروني
- 1 كوب جبنة موزيريلا
- $\frac{1}{4}$ كوب جبنة بارميزان
- $\frac{1}{2}$ كوب زيتون أسود مقطع

طريقة التحضير:

1. يحمى الفرن على درجة حرارة 200 مئوية.
2. تُرَقّ عجينة البيتزا بشكل دائري وتوضع في صينية الفرن.
3. تضاف الصلصة على العجينة.
4. تضاف شرائح البيبروني ثم ترش جبنة الموزيريلا وجبنة البارميزان.
5. يضاف الزيتون الأسود المقطع.
6. تخبز البيتزا في الفرن لمدة 20 الى 30 دقيقة.