بيتزا بالتونة والزيتون

المقادير :

- 4 اكواب دقيق
- 1 ملعقة زيت زيتون
- رشة ملح
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة سكر
- 1 كوب من الزبادي
- 1 ملعقة خميرة
- ماء
- 1 بصلة صغيرة الحجم
- 1 علبة تونة
- زيتون اسود

طريقة التحضير :

- نخلط الدقيق والزبادي والخميرة والماء والسكر إلى تصبغ عجينة لينة ونتركها لتخمر.
- نقطع البصل دوائر ونذبله قليلاً على النار، ثم نفرغ علبة التونة في إناء.
- في مقلاة، نضعها على النار نشكل العجينة على شكل دائرة ونضع التونة والبصل والزيتون على وجه العجينة ونتركها إلى أن تنضج، أو يمكن أن توضع في صينية بالفرن إلى أن تنضج .

الف صحة!