

# 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
- $\frac{1}{4}$  ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- $\frac{1}{4}$  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 التحرير لمندة 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 التحرير جيد.
- يصب المزيج الكامل في القوالب الدائرية للثالث.
- تخbiz لمدة 13-15 دقيقة او حتى تصبح ذهبية اللون.

الف صحة !