



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتابي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

## بيتزا Pizza



نصف عبلة كبريت خميرة طازجة  
٣ كوب ماء مياه دافئ  
٢ عدد مربعات  
٢ ملعقة حسا  
١ ملعقة حلو  
٥١٣ كوب ماء  
لأجل الصوص  
٢ عدد طماطم  
١ ملعقة حسا  
١ عدد بصل  
٣ أسنان ثوم  
٢ عدد مربعات  
٢ ملعقة حسا  
١ عدد فلفل أ  
٢ ملعقة حسا  
١ ملعقة حلو  
١ ملعقة حلو  
المواد العلوي  
٥١١ كوب ماء  
ربع سجع كنف  
٣ أعداد صوص  
١٠ شرائح صلص رقيق  
١٠ أعداد زيتون

- # يوضع ماء الدافئ مربع سكر وخميرة في وعاء العجين، بعد ازالة المواد يضاف نصف الطحين والملح، يخلط ويوضع الزيت والطحين الباقية ويعجن جيدا
- # يترك العجين للبقاء بإغلاق فوقها ١ ساعة
- # وفي هذا الحال يعد الصوص . يوضع الطماطم المنشورة البصل المقطوعة رقيقا جدا ، ثوم أفلفل حاد ماء، سكر، زيت، معجون والملح
- # تخلط هذا المواد بعض الأحيان يطبخ في الحرارة المتوسطة ١٥ دقائق ، بعد أخذها من المحجر يضاف الزعتر ويبرد
- # يزيث تبسي الفرن الكبير ، العجين المنتظر ، ينتشر بالضغط عليه مع اطراف الأصبع حسب شكل تبسي
- # يجري الصوص المعد على العجين ، وعلى الصوص مبشورة الجبن المحنك ، وعلى الجبن صلام المقطعة رقيقا ، سجعاً صوسيس أو الزيتون ، ينتشر بالمساوي على كل أطراف البيتزا
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل على ١٨٠ درجة حوالي ٣٠ دقائق أجزء حسب الرغبة ، تقدم خدمة ساخنة

ملاحظة: يمكن اعداد البيتزا على نفس قياس المواد أفتح العجين بالدائري وتقسيمه الى ٤ أجزاء مساوي