



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Мини-пицца

Findik Lahmacun



800 гр. дрожжевого теста
200 гр. жирного фарша
2 средних спелых помидора
2 шт. луковицы
2 шт. зеленого перца
2 ст.л. подсолн. масла
Пол пучка петрушки
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. соли
½ ст.л. томатной пасты

Лук, перец, петрушку мелко порезать, помидоры потереть на терке. Все продукты, исключая тесто, перемешать.

Тесто разделить на кусочки размером с крупный грецкий орех, используя муку раскатать лепешки диаметром 10 см.

Пергаментную бумагу положить на противень и разложить лепешки по всему противню.

Сверху на лепешки выложить приготовленную начинку.

Поставить мини-пиццы в заранее разогретую до 210 градусов духовку, и готовить 13-15 минут.

Подавать горячими.

Начинка должна быть жидковатой.