

## پیتزا در نان ساندویچی

این پیتزا خیلی شیک و سبک، میتونه به عنوان یک پیش غذا هم سرو بشه یا یک غذای سبک برای شام.



این پیتزا خیلی شیک و سبک، میتونه به عنوان یک پیش غذا هم سرو بشه یا یک غذای سبک برای شام.

### مواد اولیه :

سینه مرغ بدون پوست و استخوان 1 عدد  
قارچ خرد شده 100 گرم  
لفل دلمه ای 2 عدد  
پیاز پیاز 1 عدد  
نان ساندویچی به میزان لازم  
پنیرپیتزا به میزان لازم  
آویشن یا ادویه پیتزا به میزان لازم  
ادویه به مقدار لازم  
رب گوجه به میزان لازم  
نمک و فلفل به میزان لازم

### طرز تهیه:

1. ابتدا سینه مرغ را با پیاز و کمی ادویه و نمک بپزید. بعد آنرا ریزریز کرده و قارچ را هم شسته و ریزریز کنید و هر دو را با هم تفت دهید به آن کمی ادویه و نمک و فلفل و رب گوجه و ادویه پیتزا یا آویشن اضافه کنید.
2. حال نان ها را به سه قسمت برش دهید و آنها را طوری خالی کنید که مقداری نان ته آن بماند تا بعدا مواد از درونش نریزد حالا مواد گوشتی پنیرپیتزا و فلفل دلمه ای خردشده را کنار دستتان بگذارید و کمی پنیر پیتزا ته نان بریزید و بعد کمی از مواد گوشتی و سپس فلفل و دوباره روی آنرا پنیر بریزید و این کار را ادامه دهید تا آنها پر شوند و در آخر روی مواد را با پنیر بپوشانید و کمی ادویه پیتزا یا آویشن بپاشید.
3. نانهای پخته را به طور عمودی کنار هم در سینی فر بچینید و در فر از قبل گرم شده بادمای 180 تا 200 درجه سانتیگراد بپزید تا زمانیکه پنیر طلایی شود.
4. کسانی که فر ندارند در اون توست بپزند بادمای 250 درجه به مدت 5 دقیقه طول میکشد به همین خاطر توصیه اکید داریم که کنار فر بمونید چون خیلی سریع آماده میشود و خیلی هم خوشمزه است.