

## تغذیه پیتزای بادمجان و فلفل قرمز

استفاده از سیر در این پیتزا و نیز تزیین آن با برگ‌های معطر ریحان، اشتها را تحریک می‌کند

استفاده از سیر در این پیتزا و نیز تزیین آن با برگ‌های معطر ریحان، اشتها را تحریک می‌کند.

### مواد لازم:

بادمجان: یک عدد، خرد شود

فلفل دلمه‌ای قرمز: یک عدد، خرد شود

سس گوجه‌فرنگی: 2 قاشق غذاخوری

گوجه گیلاسی (گوجه فرنگی سایز کوچک): 6 عدد

خمیر پیتزای آماده: یک عدد

پیاز: یک عدد متوسط

سیر: یک حبه، کاملا ریز شود

پنیر رنده شده موزارلا: 100 گرم

ارگانوی خشک: مقداری

سرکه بالزامیک: مقداری

نمک، فلفل و روغن زیتون

### طرز تهیه:

&8226#; درون تابه‌ای، سیر و پیاز را با روغن زیتون کمی تفت داده تا نرم شوند.

&8226#; بادمجان و فلفل قرمز را به تابه اضافه کرده هم بزنید، سپس سرکه بالزامیک را همراه با نمک و فلفل به مخلوط اضافه کرده، درب ظرف را گذاشته و بگذارید مخلوط 15-10 دقیقه با حرارت کم بپزد.

&8226#; سس گوجه فرنگی را روی خمیر پیتزا پخش کرده و روی آن پودر ارگانو بپاشید سپس مخلوط درون تابه را به طور یکنواخت روی سطح خمیر پخش کنید.

&8226#; روی مخلوط، در نقطه‌های مختلف، پنیر موزارلا و گوجه‌های گیلاسی را بریزید.

&8226#; روی آن‌ها، روغن زیتون و مقداری فلفل سیاه بریزید.

&8226#; فر را با حرارت 220 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و پیتزا را درون آن به مدت 15 دقیقه یا تا زمانی که پنیرها ذوب شده و طلایی رنگ شوند حرارت دهید.

&8226#; روی پیتزا را با برگ‌های معطر ریحان تزیین کنید و آن را تا سرد نشده، برش داده و میل کنید.