

پیتزا به شکل ساعت

خمیر آماده مخصوص پیتزا به قطر ۲۰ سانتی متر...



مواد لازم :

خمیر آماده مخصوص پیتزا به قطر ۲۰ سانتی متر

رب گوجه فرنگی یا سس

پیتزا ۳ قاشق غذا خوری

گوجه فرنگی ۲ عدد

پنیر پیتزا رنده شده ۷۵ گرم

سبزی معطر (خشک) به مقدار اندک

فلفل دلمه ای سبز ۱ عدد

هویج ۱ عدد

کالباس ساده ۱ ورق ضخیم

طرز تهیه

1- فر را از قبل ، با درجه حرارت 220 درجه سانتی گراد یا 425 درجه فارنهایت گرم کنید . خمیر آماده پیتزا در سینی فر قرار دهید و روی آن رب گوجه فرنگی بریزید . گوجه فرنگی ها را خرد کرده ، روی این خمیر بچینید . سپس پنیر رنده شده و سبزی معطر خشک را روی آن بپاشید .

2- این خمیر را با محتویاتش مستقیماً داخل فر بگذارید تا به مدت 12 دقیقه پخته شود

3- فلفل دلمه ای را از وسط نصف کرده ، تخمه های آن را بیرون آورید و سپس از این فلفل دلمه ای به شکل اعداد 3 ، 6 ، 9 ، و 12 جدا کنید .

هویج را نیز پوست گرفته ، به صورت ورقه های نازک ببرید . سپس اعداد 1 ، 2 ، 4 ، 5 ، 7 ، 8 ، 10 ، و 11 را از آن جدا کنید .

4- برای عقربه های ساعت از کالباس ساده ، دو نوار به طول 7/5 سانتی متر ببرید .

5- این پیتزای تزیین شده به شکل ساعت را در ظرف غذای مخصوص کودک قرار دهید . بگذارید تا کمی سرد شود ، سپس برش های مثلثی شکل روی آن ایجاد کنید ، یعنی روی سطح این پیتزا یک برش ضربدری بزنید تا پیتزا به چهار قسمت مساوی تقسیم شود . سپس یک قسمت از آن را به کودک بدهید تا بخورد .

نکته

اگر بخواهید این پیتزا را به اندازه کوچک تر درست کنید ، می توانید از نصف این خمیر پیتزا استفاده کنید . بقیه مراحل طرز تهیه طبق دستور فوق می باشد . فقط برای پخت ، آن را در فر بگذارید تا پنیر ذوب شود . اعداد ار کوچک تر ببرید و عقربه ها را نیز از کالباس ساده ورقه نازک انتخاب کنید .