

Hellimli Bazlama Pizza

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 5/10

Isparta hellimli bazlama pizza, bazlamayı hellim ve domatesle fırınlayarak kızartarak ve paylaşılabilir atıştırmalık olarak.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 150 gr Hellim
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 2 bazlamayı yatay kesip iç yüzlerini zeytinyağıyla yağlayın.
- Domatesi ince dilimleyip bazlamaların üstüne dizin.
- 150 gr hellimi dilimleyip domateslerin üstüne yerleştirin.
- Bazlama pizzaları 200°C fırında 10 dakika pişirin, hellim renk alsın diye üst raf kullanın.
- Fırından çıkın 2 dakika bekletip dilimleyin, peynir toparlansın.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı önceden hafif ısıtmak hamur kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında roka salatası ve zeytin sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt