

طرز تهیه پیتزا صبحانه

11 فروردین 1401

پیتزا صبحانه یکی از انواع پیتزاهای بین المللی است که با مواد متنوعی در منزل تهیه می شود.

| مواد لازم برای ۲ نفر | |
|-------------------------|---------------|
| تخم مرغ | ۲ عدد |
| ژامبون | ۲ ورق |
| گوجه فرنگی | ۲ عدد |
| پنیر پیتزا یا پنیر ساده | ۱۰۰ گرم |
| نمک و فلفل سیاه | به مقدار کافی |
| نان تافتون کوچک | ۲ عدد |
| نمک و فلفل سیاه | به مقدار کافی |

دستور پخت پیتزا صبحانه

مرحله اول

برای تهیه پیتزا صبحانه خوشمزه ابتدا گوجه فرنگی ها را می شوئیم و پوست می گیریم و رنده ریز می کنیم و تابه ای را روی حرارت قرار می دهیم و گوجه فرنگی ها را داخل آن می ریزیم و تفت می دهیم تا خوب سرخ شوند.

مرحله دوم

در این مرحله اجازه می دهیم تا آب گوجه فرنگی ها کشیده شود و بعد فلفل، آویشن و نمک را می افزایشیم و تفت می دهیم و تابه را از روی حرارت بر می داریم. سس آماده شده را روی نان تافتون یا پیتزا می ریزیم و به صورت یکدست پخش می کنیم.

مرحله سوم

حالا بدون آنکه روغن داخل تابه بریزیم نان را آرام داخل تابه ای متناسب با اندازه نان (اگر نان ها بزرگ بود آنها را برش می زنیم یا تا می کنیم) قرار می دهیم و تخم مرغ ها را روی نان می شکنیم و درب تابه را می گذاریم تا به مدت ۳ دقیقه تخم مرغ ها بپزند.

مرحله چهارم

سپس درب تابه را بر می داریم و اگر تخم مرغ ها کاملا خودشان را گرفته بودند ژامبون یا پیرونی ها را روی آن می چینیم و بعد پنیر رنده شده را می ریزیم و آویشن و فلفل و کمی نمک روی آن می پاشیم و درب تابه را مجددا می گذاریم تا پنیر آب شود و پیتزا آماده نوش جان کردن باشد.