

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 hazırlanır.

Malzemeler

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

Yapılış

- Bazlamaları ikiye ayırıp yüzeylerine zeytinyağı sürün.
- Domatesi ince dilimleyin, hellimi rendeleyin ya da ince kesin.
- Domates ve hellimi bazlamaların üzerine paylaşın.
- Bazlama pizzaları 220°C fırında 10 dakika kızartın.
- Dilimleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı önceden hafif ısıtmak hamur kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında roka salatası ve zeytin sunabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt