



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME ETLİ JAMBONLU DÖRT PEYNİRLİ PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Pizza için:

- 1 adet Dr. Oetker Guseppe Pizza Dört Peynirli
- 8 - 10 dilim kurutulmuş füme et
- 4 - 5 dilim dana jambonu
- 2 yemek kaşığı haşlanmış Meksika fasulyesi
- 15 - 20 adet doğranmış jalapeno biber turşusu
- 1 yemek kaşığı haşlanmış tane mısır
- 1 - 2 yemek kaşığı ketçap

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Pizzayı ambalajından çıkarıp tercihen tel ızgara veya sıcak tepsi üzerine koyun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 13 - 16 dakika

Peynir eriyip rengi altın sarısına döndüğünde fırından çıkarın. Bekletmeden üzerine füme et, jambon, fasulye, jalapeno biber turşusu ve mısırları sıralayın. Ketçap dökün ve dilimleyerek servis yapın.

