



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA

2 tortilla
80 gram domates sosu
125 gram mozzarella
6 fesleğen yaprağı
1 yemek kaşığı natürel sızma zeytinyağı

Mozzarellayı parçalara ayırın.

Domates sosunun yarısını tortillanın üzerine yayın ve kenarlarından yaklaşık 1 cm kısmı boş bırakın.

Mozzarella'nın yarısını üstüne yayın.

Tortilla pizzasını sepete yerleştirin ve sepeti Airfryer'a kaydırın. Cihazı belirtilen ayarda çalıştırın. (5 dakika, 180 derece)

İkinci tortilla ile de bu adımları tekrarlayın.

Fırında pişirdikten sonra tortilla pizzasını Airfryer'dan çıkarın ve taze fesleğen yaprakları ile biraz sızma zeytinyağı ile hemen servis edin.

Farklı malzemeler ekleyerek bu basit tortilla pizzasını bir üst seviyeye çıkarabilirsiniz.

Öneri 1: pizzanın üzerine siyah zeytin, renkli dolmalık biber ve kırmızı soğan ekleyip servis yapmadan önce üzerine balzamik krema gezdirin.

Öneri 2: pizzanızın üzerinde brokoli çiçeği, ince dilimlenmiş kabak ve nohut ekleyin ve biraz taze roka ile süsleyin.

Öneri 3: pizzanın üzerine güneşte kurutulmuş domates, birkaç çay kaşığı pesto ve biraz çam fıstığı koyun.

