

# بيتزا الموزاريلا برقائيق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية

وصفة مبتكرة وسهلة لعمل بيتزا خفيفة ولذيذة باستخدام رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية كبديل للعجينة التقليدية. تضيف الرقائق قرمشة مميزة وتتماشى بشكل رائع مع الجبن والخضار لتقديم وجبة سريعة وشهية.



## المكونات



- ٢ كوب رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية
- ١٥٠ جرام جبنة موزاريلا (أساس)
- ٣ فلفل ألوان مقطع
- ٣٥٠ جرام ستربس دجاج مقطع
- جبنة إضافية حسب الذوق: موزاريلا / تشيدر / قشقوان

## طريقة التحضير



١. افردي طبقة من جبنة الموزاريلا في صينية الفرن.
٢. ضعي فوقها طبقة من رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية.
٣. أضيفي طبقة أخرى من جبنة الموزاريلا ثم أدخليها الفرن حتى تذوب الجبنة وتتماسك مع الرقائق لتصبح قطعة مقرمشة ولذيذة.
٤. أضيفي المكونات المفضلة لديك (فلفل ألوان - ستربس - أي إضافات أخرى).
٥. وزعي الجبنة على الوجه وأعيديها للفرن حتى تذوب.