

# بيتزا الموزاريلا برقائق 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.



	طبق شهي الفئة
	٢ - ١ عدد الأشخاص
	٢٥ إلى ٣٠ دقيقة فتررة التحضير

## المكونات



- ١ كوب رقائق القمح بالمذاق الأصلي من فوشية
- ١٥ جرام جبنة موزاريلا (أساس)
- ٣ فلفل ألوان مقطع
- ٣٥ جرام ستربيس دجاج مقطع
- جبن 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 وتنتمس مع الرقائق ليصبح قطعة مقرمشة ولذيذة.
- ٤ أضيفي المكونات المفضلة لديك (فلفل ألوان - ستربيس - أي إضافات أخرى).
- ٥ وزّعي الجبنة على الوجه وأعيديها للفرن حتى تذوب.