



Pmdirin.com

بسم الله الرحمن الرحيم هست کلید در گنج حکیم



پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ

تهیه، طبخ، عکس و
برنامه نویسی کامپیوتری
تقدیمی است از:
خانم شهلا آقا محمد
صادق حریر فروش و
آقای مرتضی مقیم اسلام

خروج

کالری غذا

مواد لازم

مواد لازم برای پیتزا سوسیسی و کالباس و قارچ



با این مقدار مواد لازم به اندازه
چهار عدد از ”پیتزا سوسیسی و
کالباس و قارچ“ خواهیم داشت.

چهار قاشق غذاخوری
سس گوجه فرنگی
نمایش تصویر

یک عدد
فلفل دلمه ای
نمایش تصویر

چهار عدد
خمیر پیتزا
نمایش تصویر

۶۰۰ الی ۷۰۰ گرم
پنیر پیتزا
نمایش تصویر

نیم کیلو
سوسیسی
نمایش تصویر

۲۰۰ گرم
کالباس
نمایش تصویر

۲۰۰ گرم
قارچ
نمایش تصویر

وسایل لازم
نمایش تصویر

طرز تهیه

کالری غذا

تصویر قبلی

خروج

مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



چهار عدد سوسیس (ترجیحاً هات داگ)

حدود نیم کیلو گرم

خروج

تصویر قبلی

وسایل لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



گاز فر دار

خروج



تصویر قبلی



مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



۶۰۰ الی ۷۰۰ گرم پنیر پیتزا

معادل یک دیس متوسط

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



۲۰۰ گرم قارچ

معادل یک بشقاب میوه خوری قارچ

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



یک عدد فلفل دلمه ای سبز یا قرمز
معادل صد گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



دویست گرم گرم کالباس

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



چهار عدد خمیر پیتزا
جمعاً معادل نیم کیلو گرم

خروج

تصویر قبلی

مواد لازم برای پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ

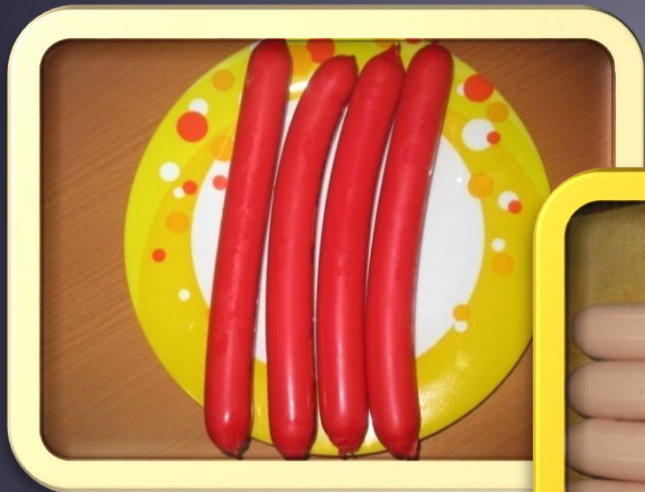


چهار قاشق غذاخوری سس گوجه فرنگی برای روی خمیر پیتزا

خروج

تصویر قبلی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



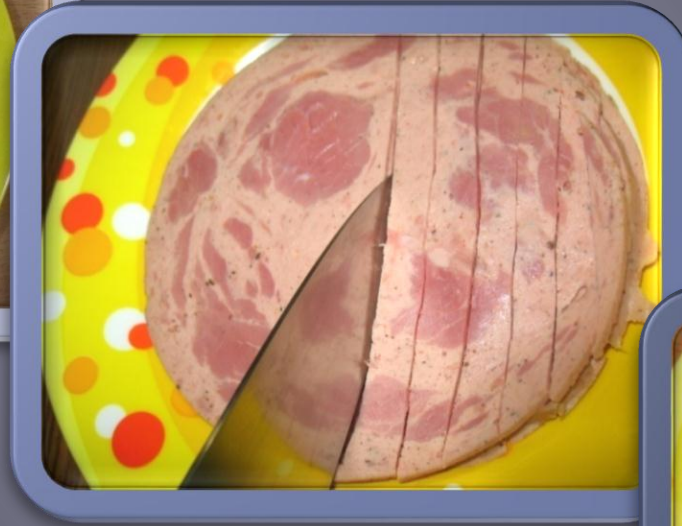
سوسیس ها را خرد می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



کالباس ها را روی هم گذاشته، برش می دهیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیسی و کالباس و قارچ



قارچ و فلفل دلمه ای را
خرد می کنیم.



خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



یک قاشق غذاخوری سس گوجه روی هر
خمیر پیتزا می مالیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



کمی پنیر پیتزا روی آن می ریزیم و بعد قارچ
روی آن قرار می دهیم و سوسیس های خرد
شده را روی آن می چینیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



کمی پنیر پیتزا و مقداری کالباس اضافه می کنیم. در
آخر با پنیر پیتزا روی مواد را می پوشانیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



چهار پیتزا چینده شده را در سینی فر قرار می دهیم. فر را از نیم ساعت قبل با شعله متوسط (۱۶۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد) روشن کرده، سینی را در دومین پنجره فر از پایین حدود ۲۰ دقیقه قرار می دهیم. تا پنیر ذوب شده، بوی پیتزا در بیاید. سپس شعله گریل را روشن می کنیم و پیتزا را برای ۵ دقیقه زیر شعله گریل قرار می دهیم تا روی پیتزا نیز برشته شود.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



پیتزا آماده می باشد.

آن را با چاقو ۸ قسمت می کنیم.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

تصویر بعدی

طرز تهیه پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



می توان پیتزا را با سس
گوجه و یا سس سفید
تزیین کرد و میل نمود.

نوش جان

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی

کالری غذا

کالری موجود در پیتزا سوسیس و کالباس و قارچ



مقدار کالری موجود در
یک تکه پیتزا
(یک هشتم آن) حدود
۱۸۵ کیلو کالری
می باشد.

مقدار کالری موجود در یک عدد پیتزا کامل حدود
۱۵۰۰ کیلو کالری می باشد.

خروج

مواد لازم

تصویر قبلی