

سه سوته پیتزا درست کنید#۴۷؛ طرز تهیه پیتزا سیب زمینی بدون فر و خمیر

شما می‌توانید به دلخواه ار کالباس یا سیب زمینی استفاده کنید و این پیتزای خوشمزه را بدون نیاز به فر در خانه تهیه کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، اگر هوس یک پیتزا فوری و سه سوته را کردید حتما این پیتزا سیب زمینی بدون گوشت و مرغ را تهیه کنید. این پیتزا سیب زمینی بدون فر و خمیر تهیه می‌شود و زمانی برای تهیه این پیتزا نیاز نیست و شما می‌توانید در کمترین زمان ممکن این پیتزا خوشمزه را تهیه کنید.

شما می‌توانید به دلخواه ار کالباس یا سیب زمینی استفاده کنید و این پیتزای خوشمزه را بدون نیاز به فر در خانه تهیه کنید. همان طور که مشخص است این پیتزا در تابه تهیه می‌شود و به همین دلیل شما می‌توانید هر جا که باشید بدون نیاز به مواد خاصی این پیتزا را تهیه کنید.

مواد لازم

سیب زمینی ۳ عدد
تخم مرغ یک عدد
آرد یک لیوان
کالباس رنده شده به مقدار دلخواه
فلفل دلمه خرد شده ۱ قاشق غذا خوری
جعفری خرد شده ۱ قاشق غذا خوری
بیکینگ پودر ۱ قاشق چای خوری
پنیر پیتزا ۲ قاشق غذا خوری
نمک، فلفل سیاه، پودر سیر، آویشن به مقدار لازم

طرز تهیه پیتزا سیب زمینی بدون فر

مرحله اول: آماده سازی سیب زمینی

ابتدا سیب زمینی را بشویید و با کمی آب و نمک روی حرارت قرار دهید و زمان دهید تا سیب زمینی پخته شود و بعد پوست سیب زمینی را بگیرید و بکوبید، بهتر است اجازه دهید تا کمی از گرما بیفتد و بعد با کمک پوره کن یا گوشتکوب دستی سیب زمینی را بکوبید تا پوره و یکدست شود.

مرحله دوم: افزودن تخم مرغ

در ادامه باید تخم مرغ را شکسته و به مواد اضافه کنید و بعد نمک و ادویه‌ها را نیز اضافه کنید و مواد را هم بزنید و در کالباس را رنده کنید و به همراه فلفل دلمه خرد شده و جعفری اضافه کنید و هم بزنید، آرد و بیکینگ پودر را باهم مخلوط و سه بار الک کنید و به مواد اضافه کنید هم بزنید تا مواد خمیر شکل شود، اگر دوست دارید پنیر پیتزا اضافه کنید در این مرحله اضافه کنید. مقدار افزودن آرد ممکن است متغیر باشد و زمانی که وسط کاسه جمع شد دیگر آرد نزنید.

مرحله سوم: پخت پیتزا بدون فر

روی سطح آرد بریزید و خمیر تهیه شده را روی آن قرار دهید و و با دست به قطر یک سانت پهن کنید و با چاقو به شکل مثلثی برش بزنید و داخل روغن داغ سرخ کنید و برگردانید تا طرف دیگر نیز سرخ شود و در ادامه روی دستمال روغن گیر قرار دهید تا روغن اضافه گرفته شود و بعد به همراه سس دلخواه میل کنید.

فوت و فن‌های دستور پخت پیتزا سیب زمینی بدون فر

بهتر است آرد را کم کم اضافه کنید، زیرا آب خور آردها باهم متفاوت است و ممکن است کم و زیاد شود.
می‌توانید مواد را مانند کوکو سبزی داخل تابه پهن کنید و برش بزنید.

می‌توانید بجای کالباس از سوسیس خرد شده یا مرغ ریش شده نیز استفاده کنید.

منبع: ایسکانیوز