

Füme Somonlu Dört Peynirli Pizza

Yaklaşık 8 dilim



çok pratik

🕒 yaklaşık 10 dakika



Malzemeler:

Pizza için:

- 1 adet Dr. Oetker Giuseppe Pizza Dört Peynirli
- 50 - 60 g füme somon
- 10 - 15 adet kapari turşusu
- 0,5 çay kaşığı karabiber
- 4 - 5 adet kuzukulağı veya roka

1 Ön hazırlık:

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

2 Pizzanın hazırlanışı:

Pizzayı ambalajından çıkarıp tercihen tel ızgara veya sıcak tepsi üzerine koyun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 13 - 16 dakika

Peynir eriyip rengi altın sarısına döndüğünde fırından çıkarın. Bekletmeden üzerine füme somon ve kaparileri sıralayın. Karabiber serpip yeşillikleri sıralayın ve bekletmeden dilimleyerek servis yapın.