

پیتزا مرغ باربیکیو

طرز تهیه :

سینه مرغ بدون استخوان را استیکی و نازک برش میدیم و با سس باربیکیو (از سرفصل سس ها) مزه دارش میکنیم و پختش رو داخل فر با حرارت بالا و زمان کم انجام میدیم و میزاریم تو سبد تا آب اضافه اش خارج بشه

خمیر امریکایی رو پهن میکنیم

لایه اول سس باربیکیو میزنیم

لایه بعدی پنیر پیتزای فراوون

لایه بعدی مرغ های مرینیت شده و پخته شده رو میزاریم

لایه بعدی کمی دیگه پنیر پیتزا میریزیم

در اخر هم قارچ و زیتوت سیاه رو خیلی نازک برش میدیم و روی پیتزا میزاریم