

Homemade Pizza

Bahan :

1 buah cabe hijau

1 apakah potongan nanas

2 buah tomat

3/2 sdt soda roti

2 ayam kaki

1 cangkir memarut keju

3/2 mangkuk tepung Sedikit Adonan Tomat

Bumbu :

1 sdt kecap asin

1 sdt garam

1 sdt gula

1 sdt lada

Cara Memasak :

Dikuliti dan ditulangi kaki ayam, potong-kotak, campuran merinet bumbu, mengororeng sedikit minyak hingga masak. tersisih. Mencuci tomat, nanas dan cabe hijau, seka air kelebihan dan potong iris tipis tomat dan cabe hijau. Menyaring soda roti dan tepung, campuran dengan 1 mangkuk air hingga tebal dan terisish selama 15 menit. Pakai sebuah panci datar, panaskan mentega, Mengalir di campuran dan menyapu datar, berubah menjadi panas sedang dan goreng sampai anda melihat gelembung dari campuran. Menyebarkan beberapa adonan tomat di atas, tetesan memarut keju, mengatur bahan lain di atas dan akhirnya tetesan beberapa keju parut lagi. Tindakan menutup dan memanggang-goreng selama sekitar 8-10 menit pada panas rendah , sampai dasar pizza menjadi keemasan coklat dan keju mencair. Disaji