

Homemade Pizza

Mga Sangkap :

- 1 pirasong berdeng sili
- 1 latang chunks ng Pinya
- 2 pirasong kamatis
- 3/2 kutsaritang baking powder
- 2 pirasong paa ng manok
- 1 basong grated na keso
- 3/2 tasang gawgaw Kaunting Pasta na kamatis

Pambabad :

- 1 kutsaritang toyo
- 1 kutsaritang asin
- 1 kutsaritang asukal
- 1 kutsaritang paminta

Paraan ng pagluluto :

Balatan at alisin ang buto ng paa ng manok, ihiwa ng maliliit na piraso ang karne, ihalo ng pambabad at iprito hanggang maluto. Itabi Hugasan ang kamatis, pinya at berdeng sili, punasan ang natirang tubig, ihiwa ng manipis nipis ang kamatis at pahaba ang berdeng sili. Salain ang baking powder at gawgaw, haluin ng 1 tasang tubig hanggang malagkit, itabi ng 15 minuto. Gumamit ng pantay na pan, mag-init ng mantikilya, ibuhos ang gawgaw at palisin, iprito ito sa katamtamang apoy hanggang mayroon mga bubble. Pahiran ng pasta ng kamatis sa ibabaw, wisikan ng grated na keso at iayos ang mga sangkap sa ibabaw at wisikan muli ng keso. Takpan at iluto ng 8 hanggang 10 minuto sa mahina na apoy hanggang maging kayumanggi ang ilalim ng pizza at matunay ang keso. Ihain.