KIKKOMAN

Meksika Usulü Pizza Tekerleri

toplam süre **25 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.504 kJ / 834 kcal

Yağ: **26,9 gr** Protein: **32,7 gr**
Karbonhidrat: **107,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

1	pizza hamuru (hazır, soğuk saklanan, yaklaşık 400 gr)
100 gr	çeri domates
100 gr	tatlı mısır (konserve)
100 gr	Meksika fasulyesi (konserve)
100 gr	rendelenmiş peynir
4 tatlı kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 yemek kaşığı	domates salçası
	Taze çekilmiş karabiber
	toz acı biber veya pul biber
	ufalanmış taze veya kurutuluş dağ kekiği
	Çöp şiş veya benzeri ahşap çubuklar

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Pizza hamurunu açın. Domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Tatlı mısırı ve Meksika fasulyesini ince ince doğrayın.

Adım 2

Domates, tatlı mısır, Meksika fasulyesi ve peynire Kikkoman soya sosu ve domates salçası ekleyip karıştırın ve karabiber, acı biber ve dağ kekiğiyle çeşnilendirin.

Adım 3

Fırını 200°C'de (180°C fanlı) ısıtın ve fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Pizza hamurunu sebze ve peynir karışımıyla kaplayın, hamuru dikkatlice ve sıkı bir şekilde yuvarlayarak rulo haline getirin. Keskin bir bıçakla 2-3 cm'lik kalın dilimler halinde kesin.

Adım 4

Yuvarlak pizza hamuru dilimlerini hazırladığınız pişirme kağıdına dizin ve ısıttığınız fırında altın rengini alana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Adım 5

Çöp şiş veya benzeri ahşap çubuklara takıp servis edin.