

## אופן ההכנה

מניחים 2 טורטיות צמודות כך שיעלו קצת אחת על השנייה, וחותכים מסביב במסגרת כדי לקבל צורה של מלבן.

מורחים רוטב פיצה ומגרדים בזהירות מעל גבינת מוצרלה.

מסדרים שבייל מהזיתים

מוסיפים אוהלים ממשולשי פלפלים וקצת זיתים מעליהם

מוסיפים סירות מדבעי עגבנייה ומפרש מגבינה בולגרית חתוכה למשולש

מוסיפים איקס לסימון האוצר משני פסים של פלפל אדום

מוסיפים עצים ממקלות בייגלה ועלי אורגנו טריים

אופים בטמפרטורה של 150 מעלות למשך 20 דקות.

**יצא בונבון! שיהיה בתיאבון**



## מנה לפיראט - פיצת מפת אוצר

### מצרכים

עלי טורטיות

רוטב פיצה

גבינת מוצרלה

פלפלים אדומים, צהובים

וירוקים

מקלות בייגלה

עלי אורגנו טריים

עגבניות שרי

זיתים שחורים

גבינה בולגרית



yes.



nick jr.