

# Pizza



## BAHAN-BAHAN

1. Roti paratha (dijadikan sebagai dough)
2. Sos Spaghetti Kimball
3. Nanas dipotong dadu
4. Lada Benggala (dihiris nipis)
5. Mozarella Cheese
6. Mentega (untuk disapu pada tray oven)
7. Cendawan
8. Fusipim Crab Filamen Stick (potong kecil)
9. Fusipim Four Color Roll (Potong kecil)



## CARA-CARA MEMASAK

1. Sapu rata mentega pada tray oven. Letakkan kepingan paratha (paratha yang tak dibekukan).
2. Sementara itu, panaskan oven pada suhu 170 darjah celsius. Api atas bawah.
3. Sapukan sos spaghetti di atas paratha sehingga rata. Kemudian, taburkan mozarella.
4. Susunkan Crab Filament Stick dan Four Color Roll. Taburkan pula nanas dan lada benggala.
5. Seterusnya, taburkan mozarella di atasnya.
6. Bakar selama 20 minit pada suhu 170 atau 180 darjah.
7. Siap!