

## ぴざのつくりかた

<ざいりょう 8まいぶん>

[きじ]

- ・きょうりきこ 250ぐらむ
- ・さとう 10ぐらむ
- ・しお 3ぐらむ
- ・あぶら 20ぐらむ
- ・みず 150ぐらむ
- ・どらいいーすと 3ぐらむ

[のせるぐ]

- ・すきなものいろいろ
- ・トマトソース 50ぐらむ
- ・とけるちーず 200ぐらむ
- ・おりーぶおいる 10ぐらむ

- ① きょうりきこ、しお、さとうをぼうるにいれてまぜる。
- ② みず、あぶら、どらいいーすとをべつのぼうるにいれてまぜる。
- ③ ①に②をいれてよくまぜて、こねる。
- ④ つるんとしたきじになったら、まるめてぼうるにいれて、ふわっとらっぷを  
かけて20ふんくらいあたたかいばしょにおく。  
きじがすこしふくらんだら、やさしくつぶしてくうきをぬく。
- ⑤ 8こにきりわけて、まるめる。
- ⑥ きじをくっきんぐしーとのうえでのばす。
- ⑦ おりーぶおいるをぬり、とまとそーすをぬりひろげる。
- ⑧ すきなぐをのせ、ちーずをぜんたいにかける。
- ⑨ 250どにあたためたおーぶんにいれて、こんがりとやく。