

Bahan-bahannya:

- ♦ Daging/ayam hancur
- ♦ Roti buku
- ♦ 1/2 biji bawang holand (potong dadu)
- ♦ Keju Cheddar
- ♦ Keju Mozarella
- ♦ Sos tomato/tomato puri
- ♦ Sosej (dihiris nipis)
- ♦ Lada benggala (potong dadu)

**Roti Pizza Enak!**

Oleh: Mama Zaila

Cara-cara membuatnya:

1. Susun roti buku ke atas loyang dan sapu tomato puri/sos tomato di permukaan roti.
 2. Letakkan kepingan keju Cheddar di atas setiap roti.
 3. Kemudian letakkan hirisan sesej, bawang holand, daging/ayam hancur, dan lada benggala. Akhir sekali, taburkan keju Mozarella.
 4. Masukan ke dalam oven dan bakar selama 10 minit-15 minit.
- Siap untuk dimakan.

**Khasiat:**

- Roti buku (gandum) dapat memberikan rasa kenyang dengan lebih lama dan mempunyai kandungan nutrisi yang tinggi.
- Keju merupakan sumber terbaik untuk mendapatkan kalsium yang penting untuk mengekalkan tulang yang sihat. Ia juga membantu melindungi enamel gigi yang membentuk lapisan nipis di permukaan gigi. Ambil dalam kuantiti yang disyorkan.

Tip:

Boleh gantikan atau tambah bahan-bahan piza dengan sayuran pilihan masing-masing.

