אוזני המן פיצה

אותה פיצה משולשת – ללא גלוטן



מצרכים

- 2 כוסות קמח ללא גלוטן לאפייה (עם קסנטן)
- כפית אבקת אפייה ללא גלוטן + חצי כפית מלח
- 100 גרם חמאה קרה
- חצי כוס יוגורט
- רוטב עגבניות סמיך
- כוס גבינה צהובה מגוררת
- תוספות: זיתים, תירס, אורגנו
- ביצה טרופה למריחה

כ־20 אוזני המן · אפשר גם עם בצק עלים מוכן

אופן ההכנה

1. מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח, מפוררים פנימה את החמאה, מוסיפים יוגורט ולשים לבצק רך.
2. מרדדים לעובי חצי ס״מ וקורצים עיגולים בכוס.
3. מורחים חצי כפית רוטב, מפזרים גבינה ותוספת לבחירה.
4. מקפלים לשלושה צדדים ולוחצים חזק בפינות.
5. מורחים ביצה טרופה על השוליים.
6. אופים ב־200 מעלות כרבע שעה, עד הזהבה. טעים חם וגם בקופסה לגן.

⚠️ **חשוב:** בודקים שהקמח, אבקת האפייה, הרוטב והגבינה מסומנים "ללא גלוטן". בצק ללא גלוטן שביר יותר – מקפלים בעדינות.