

# Veggie Pizza

## वेजि पिज़्जा

Preparation: 5 mins.

Cooking: 10½ mins.

Makes 2 Pizzas Cal/Ser 127



### Ingredients

2 ready-made pizza bases

100-150 gm mozzarella or pizza cheese - grated (1-1½ cup)

½ yellow or ½ green capsicum & ½ onion - cut into ½" squares

a few olives, 1 tomato - cut into 8 pieces

2 tbsp corn kernels or 3-4 baby corns - cut into thin long slices

#### TOMATO SPREAD

1 tbsp oil, 1 tsp garlic paste

½ cup ready-made tomato puree

2 tbsp tomato ketchup, 1 tsp oregano

½ tsp salt and ¼ tsp pepper

### Method

1. Brush the bottom of the pizza base with oil and place with bottom side up on the greased tawa placed on a high rack. Grill for 3-4 minutes till crisp and golden.
2. For tomato spread, put all ingredients of the tomato spread in a bowl and microwave for 2½ minutes. Spread on each pizza base, leaving the edges.
3. Arrange some vegetables. Sprinkle some salt and pepper. Sprinkle cheese and some oregano. Arrange a few vegetables on top.
4. Grill again for 4 minutes.

### सामग्री

2 रेडिमेड पिज़्जा बेस

100-150 ग्राम मोज़रेला या पिज़्जा चीज़ - कदुकस कर लें (1-1½ कप)

½ पीली या ½ हरी शिमला मिर्च और ½ प्याज़ - ½" के चौकोर टुकड़े काटें थोड़े से ऑलिव, 1 टमाटर - 8 टुकड़े काटें

2 बड़े च. कॉर्न के दाने या 3-4 बेबीकॉर्न लंबे, पतले स्लाइस काटें

#### टॉमटो स्प्रेड

1 बड़ा च. तेल, 1 छोटा च. लहसुन का पेस्ट

½ कप रेडिमेड टॉमटो प्यूरी

2 बड़े च. टॉमटो केचप, 1 छोटा च. ओरिगेनो

½ छोटा च. नमक और ¼ छोटा च. काली मिर्च

### विधि

1. बेस के नीचे थोड़ा तेल लगा कर तवे पर उलटा रखें। 3-4 मिनट के लिए सुनहरा होने तक ग्रिल करें।
2. टॉमटो स्प्रेड के लिए, टॉमटो स्प्रेड की सारी सामग्री को बाउल में डालें और 2½ मिनट के लिए माइक्रोवेव करें। प्रत्येक पिज़्जा बेस पर किनारों को छोड़ते हुए, फैलाएं।
3. कुछ सब्ज़ियाँ लगाएं। थोड़ा सा नमक और काली मिर्च छिड़कें। थोड़ा चीज़ और थोड़ा ओरिगेनो छिड़कें। थोड़ी सी सब्ज़ी ऊपर डालें।
4. 4 मिनट के लिए ग्रिल करें।