

Gör en pizzabotten, t.ex. enligt recept för pizzabotten med kli eller pizzabotten utan jäst.

Dela degen i 4 delar och kavla ut



Bred turkisk yoghurt på bottnarna



Skölj och skiva ett äpple i tunna klyftor. Fördela klyftorna över pizzan.



Strö över kanel, kardemumma och vaniljpulver.



Grädda pizzan i 200°C i 15 minuter i mitten av ugnen. Klipp pizzan i bitar klicka på mera turkisk yoghurt och strö över solrosfrön och ringla över lite honung.



*Tips! Variera fyllningarna. Bär som t.ex. hallon och blåbär blir också gott.*