



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

SOĞANLI PZZA



- 2 Adet yufka
- 1 ay bardağı süt
- Yarım ay bardağı sıvıyağ
- 1 Su bardağı rende kaşar
- 3 orba kaşığı ketçap
- 1 Tatlı kaşığı kekik
- Harcı İçin;
- 3 Adet soğan
- 2 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 orba kaşığı un
- 1 ay bardağı su
- 1 Tatlı kaşığı tuz

- # Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile ortateşte, hafif şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # zerine un katılır, sürekli karıştırılarak kavrulur, soğanlar tencereye yapışmaya başlayınca, üzerine su eklenir.
- # Ocak çok kısık ayara getirilir, tencerenin kapağı kapalı olarak yarım saat pişirilir.
- # Orta büyüklükte, kenarlı, yuvarlak bir tepsi yağlanır. Yufka tepsinin şekline göre yayılır. Kalan yufkalar, aralarına sütlü, yağlı karışım serpilerek parçalar halinde tepsiye yerleştirilir.
- # En üste gelen yufka da en alttaki gibi tepsinin şeklinde bütün parça olarak yerleştirilir.
- # Yufka katlarının üzerine ketçap sürülür, kekik serpilir, peynirin yarısı yayılır.
- # Peynirin zerine pre haline gelmiş ılımiş soğan düzgün bir şekilde yerleştirilir.
- # Soğanın zerine de kalan kaşar peyniri serpilir.
- # Soğanlı pizza önceden ısıtılmış 200 derece fırında, peynirler eriyip kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkınca üçgen şeklinde dilimlenerek servis yapılır.

Not: Kavrulan soğana, un atmak renginin beyaz kalmasını sağlar.