SOĞANLI PİZZA

2 Adet yufka
1 Çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı rende kaşar
3 Çorba kaşığı ketçap
1 Tatlı kaşığı kekik
Harcı İçin;
3 Adet soğan
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı un
1 Çay bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz

Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. 2 çorba kaşığı sıvıyağ ile ortateşte, hafif şeffaflaşana kadar kavrulur.
Üzerine 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 yerlştirilir.
Yufka katlarının üzerine ketçap sürülür, kekik serpilir, peynirin yarısı yayılır.
Peynirin üzerine püre haline gelmiş ılımış soğan düzgün bir şekilde yerleştirilir.
Soğanın üzerine 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.