Pizza alla Cipolla

Soğanlı Pizza

2 yufka (foglio di pasta sfoglia sottilissima)
1 bicchierino di latte
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 bicchiere grattugiato di formaggio a bianco
3 cucchiai di ketchup
1 cucchiaino di timo
Per la miscelata;
3 cipolle
2 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaio di farina
1 bicchierino d'acqua
1 cucchiaino di sale

Le cipolle si tagliano in mezzo rotonde. Si arrossiscono sul fuoco basso con 2 cucchiai d'olio vegetale finhè arrossiscono.
Sopra si mette la farina. Si arrossisce con miscelare sempre. Quando le cipolle iniziate a picicare nella ciotola inizia ad aggiungere l'acqua.
Il fuoco si basso. Si cucina coperta per mezz'ora .
Si olia un vassoio normale e yufka si mette secondo dimensione del vassoio. Yufka che rimasti si mettono nel vassoio con mettere in mezzo dalla miscelata con latte ed olio.
Yufka che viene sopra si insersce completo ugualmente come quello yufka che messo primo .
I piani di yufka si mettono ketchup , timo e metà del formaggio.
Sopra del formaggio si mette bene le cipolle che diventato come purè .
Sopra delel cipolle l'altra metà del formaggio a bianco.
La pizza alla cipolla si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finche i formaggi si sciolgono ed arrosssiscono.
Dopo aver tolto dal forno si servirsi in tagliato triangolo.

Nota: Mettere farina nella cipolla arrossita serve trenere bianco il colore di cipolla.