



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SOĞANLI PİZZA



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 avara 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.