



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Zwiebelpizza

Soğanlı Pizza



2 Yufka
1 Teeglas Milch
½ Teeglas Öl
1 Glas geriebener Käse
3 EL Ketchup
1 KL Thymian
Für die Füllung:
3 Zwiebel
2 EL Öl
1 EL Mehl
1 Teeglas Wasser
1 KL Salz

- # Die Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden. Mit zwei Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- # Mehl hinzugeben und unter ständigem Umrühren anbraten, wenn die Zwiebel am Boden kleben, dann Wasser hinzufügen.
- # Den Herd auf die niedrigste Stufe stellen und mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde köcheln lassen.
- # Ein mittelgroßes Blech mit Rand einölen. Die Yufka der Form entsprechend ausbreiten. Die restlichen Yufkastücke zusammen mit der Milch-Öl-Mischung belegen.
- # Die oberste Yufka wird wie die unterste Yufka als ganzes Stück belegt.
- # Auf die Yufkaschichten Ketchup schmieren, mit Thymian bestreuen und mit der Hälfte des Käses belegen.
- # Auf die Käseschicht die pürierte lauwarmer Zwiebel eben belegen.
- # Auf diese Zwiebel nun den Rest des Käses belegen.
- # Die Zwiebelpizza in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen bis der Käse geschmolzen und knusprig geworden ist.
- # Aus dem Herd nehmen und dreieckig zuschneiden und servieren.

Tipp: Das Hinzugeben von Mehl zu den angedünsteten Zwiebel führt dazu, dass sie weiß bleiben.