



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Pizza con cebolla

Soğanlı Pizza



2 phyllo pasteles  
1/3 vaso de leche  
1/6 vaso de aceite vegetal  
1 vaso de queso rallado kashar  
3 cucharadas de salsa de tomate  
1 cucharadita de tomillo

Por Mezcla:  
3 cebollas  
2 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharada de harina  
1/3 vaso de agua  
1 cucharadita de sal

- # Tajada de las cebollas en medias círculos. Sofría con 2 cucharadas de aceite vegetal a fuego medio, hasta que se convierte en un poco transparente.
- # Añadir la harina en ella, asado por revolviendo constantemente, cuando las rodajas de cebolla empieza a palo a la olla, añadir el agua y la sal en ella.
- # Gire el calor a muy baja, cubierta por la tapa y cocinar durante 30 minutos.
- # Grease un pequeño círculo en forma de bandeja con bordes. Lay phyllo la pastelería más de la bandeja. Divide el resto de pasteles en trozos y mezclar ellos la mezcla de leche y aceite, y les colocan en la bandeja.
- # Coloque el último phyllo pastelería en la parte superior sin dividir en pedazos.
- # Difundir ketchup en todo el phyllo pastelería capas, espolvoree el tomillo, y sentar la mitad del queso.
- # Coloque el puré tibio de cebolla en la parte superior.
- # Espolvorear el queso restante kashar todo el puré de cebolla.
- # Cook la pizza en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C. hasta la kashar el queso se derrita y se convierte en rojo.
- # Recortarla en forma de triángulo y piezas de servir.

**Nota:** Agregar la harina en la calcinación de cebolla mantiene su color blanco.