



Pizza à l'Oignon

Soğanlı Pizza



- 2 pâtes à filo
- 1 tasse à thé de lait
- Une demi-tasse de thé d'huile
- 1 tasse de fromage râpé
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de thym
- Pour la garniture:
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 tasse à thé d'eau
- 1 cuillère à soupe de sel

- # Coupez les oignons en demi-cercle. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'elles deviennent transparentes.
- # Rajoutez de la farine, laissez cuire en mélangeant régulièrement. Quand les oignons commencent à coller dans la casserole, rajoutez de l'eau.
- # Réglez le four à basse température, laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 1/2 heure.
- # Huilez un plat rond avec coté de taille moyenne. Étalez la pâte à filo selon la forme du plat. Rajoutez les pâtes à filo restant en rajoutant le mélange de lait et d'huile entre les pâtes.
- # Mettez la dernière pâte à filo entier comme la première pâte en dessous.
- # Rajoutez sur les pâtes, du ketchup, saupoudrez du thym, étalez la moitié du fromage.
- # Rajoutez sur le fromage, les oignons en forme de purée.
- # Rajoutez les fromages restant sur le ketchup.
- # Mettez la pizza à l'oignon au four à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les fromages fondent et grillent.
- # A la sortie du four, coupez en forme triangulaire puis servez.

N-B: Rajoutez de la farine dans l'oignon qui grille pour conserver la couleur.