



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 finchè 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 olià 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 inserisce 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 arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si servirsi in tagliato triangolo.

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