



## Пицца с Луком

Soğanlı Pizza



2 Тонкие лепёшки  
Пол стакана молока  
1/4 стакана раст.масла  
1 стакан натёртого сыра  
3 стол.ложки кетчупа  
1 чайн.ложка тимьяна  
Для начинки :  
3 репч.лука  
2 стол.ложки раст.масла  
1 стол.ложка муки  
Пол стакана воды  
1 чайн.ложка соли

- # Лук порезать полукольцами, немного обжарить на 2 стол.ложках раст.масла.
- # Добавить муку, продолжать жарить, постоянно помешивая. Когда лук начнёт приставать ко дну, добавить воды.
- # Убавить огонь, кастрюлю закрыть крышкой и варить ещё 30 минут.
- # Тонкую лепёшку положить на смазанный маслом противень, полить раст.масло с молоком, вторую лепёшку порвать на кусочки и разложить на первую.
- # С верху положить третью лепёшку, ( как и первую, целиком).
- # Обмазать кетчупом, посыпать тимьяном и половину порции сыра.
- # Поверх сыра равномерно нанести слой остывшего лука- пюре.
- # Последним посыпать оставшийся сыр.
- # Запекать до золотистой корочки, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Достать из духовки, порезать на треугольные кусочки и подавать к столу.

Лук обжаривают с мукой для того, чтобы его цвет оставался белым.