



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE SOĞANLI PRATİK PİZZA

<https://migros.com.tr>

1 adet tortilla ekmeđi
2 adet kuru sođan
200 gr. rendelenmiř mozerella peyniri
1-2 dal biberiye
Tuz
Karabiber

1. Soğanları piyazlık doğrayın ve tavada karamelize edin.
2. Tortilla ekmeğini düz bir fırın tepsisine yağlı kağıt ile yerleştirin.
3. Ortasına karamelize soğanları koyun ve eşit şekilde yayın.
4. Üzerine rende peyniri ekleyin.
5. Tuz ve karabiber atın.
6. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede peynirleri eriyene kadar pişirin fırından çıkarın taze biberiyeyi serpip servis edin.

