



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAREMELİZA SOĞANLI GUSEPPE MOZZARELLA PİZZA

<https://www.droetker.com.tr>

Üzeri için:

5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay bardağı zeytinyağı

1 diş sarımsak

150 gr ayıklanmış balık

1 adet kırmızıbiber

Karamelize soğan için:

1 adet kuru soğan (orta boy)

3 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Taban için:

1 adet Dr. Oetker Guseppe Mozzarella Pizza

Su, sirke ve tuzu bir tencereye alın ve orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında balıkları ekleyin, 2 dakika kaynatın ve sudan süzerek alın. Zeytinyağı ve rendelenmiş sarımsağı karıştırıp balıkları içine alın ve 40-45 dakika bekletin. Kırmızıbiberi ince halkalar şeklinde doğrayın.

Soğanı yarım ay şeklinde dilimleyin. Tavaya zeytinyağını koyun ve orta ateşte yağı kızdırın. Soğanları ilave edin ve karıştırmayın. Renkleri sararmaya başladığında tavayı sallayarak soğanları alt üst edin. Altın sarısı olunca toz şeker ve tereyağını ilave edip, tahta kaşık ile karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Soğanları tavadan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Pizzayı fırın tepsisine alın. Balıkları yağdan çıkarıp süzün ve pizzanın üzerine sıralayın. Biber ve soğanları da sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: 12 - 16 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.



