



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## SOĞANLI PASTIRMALI PİZZA

Hamur malzemesi  
3 su bardağı un  
Yarım paket margarin  
1 yumurta  
1 çay bardağı süt  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kekik  
Üzeri için:  
3 kırmızı soğan  
100 gr pastırma  
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Margarini oda ısısında bekletip derin bir kaseye alın. Yumurta, süt, yoğurt, kabartma tozu ve tuzu ilave edin. Unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Top şeklinde kapatıp derin bir kaba alın ve üzerine bıçakla artı işareti çizin. Un serpip nemli bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin.

3 kaşık zeytinyağını tavada kızdırın. Soğanları piyazlık doğrayıp sote edin. Yarım bardak sıcak su ilave edip kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Gerekirse biraz daha su ilave edebilirsiniz. Tuz ve karabiber serpip harmanlayın. Kevgire ayrı bir tabağa alın ve soğumaya bırakın. Pastırmaların çemenlerini ayırıp ince şeritler halinde doğrayın. Dil peynirini minik küpler halinde doğrayın.

Hamuru merdane ile 1 santim kalınlığında açın. Fırın tepsisini yağlayıp hamuru yayın. Üzerine kekik serpip sırasıyla soğanları, pastırma şeritlerini ve peyniri ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyip ılık olarak servis yapın.

[ML® Soğanlı Pizza için tıklayın](#)



Fotoğraf "cinali" tarafından gönderildi. 21.10.2016

