



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI PİZZA

1 adet taze soğan (jülyen kesilmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1/4 su bardağı krema
50 gram eski kaşarpeyniri (rendelenmiş)

Öncelikle taze soğanları jülyen doğrayın. Daha sonra 1 çorba kaşığı ısıtılmış zeytinyağında 1 adet jülyen kesilmiş taze soğanı, tuz ve karabiber ile 2-3 dakika soteleyin. Pizza hamurunun üzerine 1/4 su bardağı kremayı ve rendelenmiş peyniri yayın. Hazırladığınız taze soğanları yerleştirin, karabiber ve zeytinyağı serpip, fırına verin. Soğanlı pizzayı sıcak sıcak servis yapın.