



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PİZZA

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

Hamur:

4 adet kuru soğan (orta boy)

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

2 - 3 yemek kaşığı mısır unu

1 paket Dr. Oetker Pizza Un

1,5 çay bardağı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 yemek kaşığı tane karabiber

Sos için:

1 çay bardağı su

Soğanları soyup 0,5 cm kalınlığında halka şeklinde kesin. Yumurtayı ve tuzu çatal yardımı ile çırparak üzerine mısır ununu azar azar, akışkan bir sos elde edecek şekilde yedirin. Bu karışımı soğanların üzerine dökün ve iyice karıştırın. Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Pizza un karışımına, su ve yağı ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları veya el ile yaklaşık 2-3 dakika iyice yoğurun. Merdane ile 30 cm çapında açın ve fırın tepsisine alın.

Ambalajdan çıkan sos karışımını bir tabağa alın, suyu yavaş yavaş dökerek iyice karıştırın.

Sosu hamurun üzerine sürün. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını ve soğanlı karışımı yayın. En üste kalan kaşar peyniri rendesini ve tane karabiberleri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

