



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI PİZZA

Yarım paket yaş maya  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı şeker  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Yeteri kadar un

Sos için:

4 çorba kaşığı ketçap  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı tuz

Harç için:

4 adet orta boy kuru soğan  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi

Önce hamur hazırlanır; ılık suda maya ve şeker eritilir. Üzerine diğer malzemeler katılır, yoğrulur. Hamur üzeri kapalı olarak 45 dakika dinlendirilir. Bu arada harcı pişirilir. Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, yağda soldurulur. İçine kimyon ve tuz eklenir. Hamur yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine önce sos karışımı yayılır. Sonra soğanlı harç serilir. En son kaşar serpilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.