



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI PİZZA

Hamuru için:

4 su bardağı un

Yarım paket (20 gram) yaş maya

1 çay kaşığı tozşeker

Yeteri kadar ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

Üzeri için:

1 adet kırmızı biber

1 adet orta boy soğan

3 adet haşlanmış yumurta

1 su bardağı küp doğanmış beyaz peynir

3-4 çorba kaşığı ketçap

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tuz, karabiber, kekik

Unu düz bir zemine alıp ortasını havuz gibi açın. İçine maya, tozşeker ve 1 su bardağı ılık su koyun. Maya biraz kabarana kadar bekleyin. Tuzu ve sıvıyağı ekleyip karıştırın. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Üzeri nemli bir bezle örtülü olarak 30 dakika dinlendirin. Diğer taraftan üzeri için, kırmızı biberi ince şeritler halinde doğrayın. Soğanı piyazlık doğrayın. Dinlenen hamuru unlu tezgahta elinizle 30- 35 cm çapında açıp yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin. Hamurun yüzeyine ketçap sürün. Beyaz peynir, soğan ve biberleri üzerine yerleştirin. Kekik, tuz ve karabiber serpin. Rendelenmiş kaşar peynirini ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Haşlanmış yumurtayı dilimleyip pizzanın üzerini koyup servis yapın.