



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOĞANLI PİZZA

10 gram yaş maya  
1 çorba kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
3,5 su bardağı un  
1 su bardağı ılık süt  
Üzeri için:  
2 demet taze soğan  
200 gram beyaz peyniri

Mayayı ılık sütün içinde 15 dakika bekletin. Unu, şekerini, tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun ve 25 dakika kadar dinlendirin. Hamur kabarmaya başladığında 4 parçaya bölün, yuvarlak şekilde açın. Üzeri için taze soğanın yeşil sap kısımlarını ince ince doğradıktan sonra tuz serpin ve elinizle ovun. Soğanın suyunu sıkıp üzerine peynirleri serpin. Hamuru fırın tepsinin içine kat kat dizdikten sonra üzerine peynirli soğanlı karışımı yayın. 200 derecede 13 dakika pişirin.

---