



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## SUCUKLU SOĞANLI MİNİK PİZZA

2 adet ekmek hamuru  
1 adet soğan  
1 su bardağı süt  
1 çay bardağı zeytinyağı  
15 adet küçük domates  
200 gram taze kaşar peyniri  
100 gram dilimlenmiş sucuk

Ekmek hamurunu derin bir yoğurma kabının içine alıp içine sütü, zeytinyağı ve rendelenmiş soğanı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra ikiye bölüp elinizle minik ve yuvarlak kalın bir pizza şekli verin, fırın tepsisine dizin. Üzerine sucuk dilimleri, rendelenmiş peynir, domates ya da istediğiniz farklı malzemeleri ekleyip 200 derecedeki fırına verin, 15 dakika sonra çıkarın. İsterseniz üzerine tekrar peynir koyabilirsiniz.