



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE SOĞANLI PİZZA

10 gr. 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 gr. beyaz peynir

Mayayı ılık sütte 15 dakika bekletin. Üzerine unu, şekerini, tuzu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun, kabarması için bekletin, dört parçaya bölüp yuvarlak şekilde açın. Soğanın yeşil kısımlarını ince doğrayın, tuzla ovup yumuşatın. Suyunu sıkıp üzerine peynirleri serpin. Fırın tepsisine hamurları üst üste dizin. Üzerine soğanlı karışımı yayın. 200 derece fırında pişirin.