



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

SOĞANLI EKMEK



1 paket instant maya
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı sıvıyağ
 zeri için:
1 adet yumurta

- # Yoğurma kabına ılık su, şeker ve maya konur, parmak uçlarıyla eritilir.
- #  zerine tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur ve orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamurun  zeri kapatılır, ılık bir ortamda yarım saat, 45 dakika kadar bekletilir.
- # Bu arada i  malzemesi hazırlanır; soğan çok ince kıyılır ve ısınmış yağa atılır.  zerine tuz serpilir, şeklini kaybedene kadar kavrulur.
- # Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla kare olacak şekilde, fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
- # Yüzeyine kavrulmuş ve soğumuş soğan yayılır. Kenarından başlayarak fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Rulo 9 eşit parçaya kesilir ve kesilen kısımları üste getirilir. 15 dakika daha dinlendirilir.
- # Süre sonunda ekmeklerin üzerine parmak uçlarıyla bastırarak tatlı tabağı kadar büyütülür.
- # Soğanlı ekmekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.  zerine çırpılmış yumurta sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, ekmekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Soğanlı ekmek Doğu Türkistan'a ait lezzetli bir   rek tarifidir.