



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ SOĞANLI EKMEĞİ

Maya için:

1/2 çay kaşığı şeker

125 gr su

1 çay kaşığı toz maya

Hamur için:

200 gr iri un

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı mısırözü yağı

Üstü:

40 gr tereyağı

300 gr soğan

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

1/2 çay kaşığı çörekotu

Şekeri ılık suda eritip üstüne toz mayayı serpiştirin. Ilık bir yerde 10 dakika, üstü köpüklenene dek bekletin. Un ile tuzu eleyip, maya eriyiğini ekleyin. Mısırözü yağını da koyup yumuşak bir hamur yapın. Un serpilmiş bir yüzeye alarak düzgün ve esnek olana dek 10 dakika yoğurun. Yağlanmış bir plastik torbaya koyun ya da üstünü nemli bir bez ile örterek boyutu iki kez büyüyene dek kabarmaya bırakın. Hamur kabarıken, yağı bir tavada eritin ve halka halka doğranmış soğanları öldürün. Üzerine tuz ve karabiber ekin. 20 cm. çapındaki bir kalıbı yağlayın. Kabaran hamuru unlu bir yüzeye alıp, hava kabarcıklarının çıkması için bir dakika yoğurun. 20 cm. çapında bir daire biçimi verip kalıba yerleştirin. Soğanları üstüne dizin ve çöreğotunu da serpin. Hamur iki kez büyüyene dek ılık bir yerde bırakın. Orta ısıdaki fırında 40-45 dakika ya da üstü kızarana dek pişirin. Soğuk ya da sıcak yenilebilir.