SOĞANLI EKMEK

1 yumurta
10 gram yaşmaya
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz, mahlep
1 çorba kaşığı şeker
2,5-3 su bardağı un
1 demet taze soğan
150 gram beyaz peynir

Yoğurma kabının içinde unu yerleştirip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı ufalayıp üzerine ılık su, şeker, tuz ekleyip fazla unu bulaştırmadan karıştın ve 10 dakika bu şekilde bekletin. Mikserin içinde yıkanmış kıyılmış taze soğan püre haline getirin. Bu karışımın içine mahlep yumurta, sıvı yağı, yoğurt ve tereyağını ilave ederek yumuşak ve beklettiğiniz mayalı karışımı da ekleyip pürüzsüz bir hamur yapın. Bu hamurun üzerini kapatıp 20 dakika mayalanmaya bırakın. Kabaran hamurdan parçalar kopartın ve top haline getirin. Biraz avuç içinde açıp içine peynir koyup katlayın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarışı sürüp çatalla şekil verin. 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkartıp ılık hale gelince servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:84725 • adı:Soğanlı Ekmek • gönderen:bebeto • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:25