



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN VE JAMBONLU EKMEK

1 kilo un
40 gram maya
1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kuru soğan
150 g jambon

1. Mayalı hamur hazırlamak için unu bir kaba koyun. Ortasında ufak bir oyuk açın. Mayayı oluğun içine ufalayın.
2. Bir bardak sıcak suyu yavaş yavaş una dökerken hamuru da yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edeceksiniz. Üzerini bezle örtün ve sıcak bir yerde yarım saat kadar bekletin.
3. Jambon ve soğanı küp doğrayın. Bir tavaya margarini koyup jambon ve soğanı kavurun.
4. Hamura jambonlu soğan karışımını ve tuzu ilave edin. Hamuru iyice yoğurun. Ekmek için şekil verin (düz, yuvarlak?)
5. Fırını 300 dereceye ayarlayın. Bir tepsiyi iyice yağlayın. Ekmek hamurunu üzerine koyun ve 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.
6. Isınmış fırına dinlenmiş ekmeği sürün. 10 dakika kadar 300 derecede pişirin. Sonra fırını 200 dereceye getirin ve 40 dakika kadar da böyle pişirin.
7. Yaklaşık 1,5 kilogramlık ekmeğiniz hazır.