



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU SOĞANLI EKMEK

500 gr kırmızı soğan (ince doğranmış)
120 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
15 gr taze (yaş) maya
1 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı şeker
1 çorba kaşığı ılık su
1+1/4 su bardağı süt
450 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
180 gr jambon yada salam (ince kıyılmış)
180 gr dil peyniri (ince dilimlenmiş)

Büyük bir fırın tepsisini bir tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kaseye mayayı koyup, bir çay kaşığı şekeri çatalla ezerek ekleyiniz. Suyu katıp, mayalı çekeri krema haline getiriniz.

Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya iyice kabarana kadar bekletiniz. Küçük bir tencereye sütü koyup, kaynatmadan iyice ısıtınız. Ateşi kısıp 4 çorba kaşığı (60 gr) tereyağı ekleyerek, yağ eriyince tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Isıtılmış büyük bir cam kaseye un ve kalan 1 çorba kaşığı şekerle, bir tatlı kaşığı tuz eleyiniz. Ortasını havuz gibi açıp, ılınan mayalı süt karışımını dökünüz. Elinizle ya da spatulayla yavaş yavaş, hamur kendini toplayana kadar karıştırınız. Hamuru unlanmış tezgaha çıkarıp, 10 dakika yoğurunuz. (Hamurun yapışmaması, esnekliğini ve yumuşaklığını kaybetmemesi için araya tezgahı unlayınız.)

Temiz bir kaseyi hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp, kaseye koyunuz. Üstüne biraz un serpip, temiz ve nemli bir bezle üstünü örterek, ılık ve cereyansız bir yerde 1-1+1/5 saat, hamur iki kat kabarana kadar bekletiniz.

Kabarmış hamuru unlanmış tezgaha alıp 5 dakika, zeytinyağını iyice yedirene kadar yoğurunuz ve aşağı yukarı 30 cm uzunluğunda bir rulo haline getiriniz. Rulo halindeki hamuru yukarıda hazırladığınız fırın tepsisine halka biçiminde koyunuz. Üstünü hafif nemli bir bezle örtüp, ılık ve cereyansız bir yerde 30-45 dakika, hamur iki kat olana kadar bekletiniz.

Bu arada orta boy bir tavada kalan 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı eritip, soğanı ekleyerek 5 - 6 dakika, soğan pembeleşene kadar pişiriniz. Tavayı ateşten indirip, soğanları delikli bir kepeyle bir tabağa alınız. Tavada kalan yağa jambonu ekleyip 5 dakika kadar kızartınız. Delikli kepe ile kızarmış jambonları kağıt peçete üstüne alıp, fazla yağını süzdürünüz, jambonları pişirdiğiniz soğanlara karıştırınız.

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (240°C) getirip, ısıtınız. Tepsiyi koyduğunuz kabarmış hamurun üstüne soğan-jambon karışımını serpiştirip, peynirleri yerleştiriniz. Tepsiyi fırının orta katına sürüp, 15 dakika pişiriniz. Fırın sıcaklığını düşürüp (190° C), tepsiyi fırının alt katına geçirin. 20-25 dakika daha, ekmeğin üstü iyice kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, ekmeği iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.