



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖY EKMEĞİ ÜZERİNE SOĞANLI PIZZA

- 1 yemek kaşığı tomurcuk hamur mayası
- 1 çay bardağı ılık su (mayayı mayalamak için)
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 6 su bardağı un
- 3 bardak su (hamur yapımı için)
- Yarım kilo tatlı soğan
- Dilediğiniz şekilde baharat

Soğanı halka halka doğrayınız bir yemek kaşığı yağda baharat ekleyerek 5 dakika kavurmanız yeterlidir. Mayayı ılık suda eriterek bir kaç dakika bekletiniz. Unu eleyerek ortasından havuz gibi açarak 2 yemek kaşığı yağ, 3 yemek kaşığı yoğurt ekleyiniz mayayı ekleyip 3 bardak ılık su ile ele yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurunuz. 20 dakika kadar dinlenmeye bırakınız. Hamur kabarmaya yüz tuttuğunda yağlanmış tepsiye üzerine bastırarak yayın. Üzerine hazırlamış olduğunuz kavrulmuş soğan harcını döşeyerek 5 dakika önceden ısıtmış olduğunuz 170 dereceye ayarlanmış fırında pişirip servis yapınız.