OTLU VE YEŞİL SOĞANLI EKMEK (KIBRIS)

3 yemek kaşığı tereyağı
1/2 paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı tam yağlı yoğurt
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 yumurtanın sarısı
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 demet yeşil soğan
Alabildiği kadar un

Yeşilliklerin hepsini yıkayın, ayıklayın ve ince ince doğrayın.
Bir kapta, ılık süt, şeker ve mayayı iyice karıştırın.
Derin bir kapta tam yumurtayı, tereyağı ve yoğurdu çırpın, süt-maya karışımı ve yeşillikleri de ekleyip karıştırın.
Unun bir bölümünü, hazırladığınız hamura döküp elleriniz ile yedirin.
Hamurun yapışkanlığı gidene kadar ve kulak memesi kıvamına gelene kadar, un ekleyip, yoğurmaya devam edin.
İstediğiniz kıvama gelen hamurun üzerine bez örtüp en az 45 dakika şişmeye bırakın.
Sürenin sonuna doğru fırınınızı 200 derece de ısıtın.
Fırın tepsisini, 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı ile yağlayın.
Küçük bir kapta yumurta sarısını, çırpın.
Hamuru, tepsinin şekline göre elleriniz ile yayarak 1-2 parmak kalınlığında açın.
Üstüne yumurta-yağ karışımından sürün ve daha önceden ısıttığınız fırında, üstü kızarana dek pişirin.

Fotoğraf "kaş" tarafından gönderildi. 11.01.2016

© lezzetler.com tarif no:92705 • adı:Otlu ve Yeşil soğanlı Ekmek (Kıbrıs) • gönderen:nev zat • indirme tarihi:06.05.2024 - 16:37