



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI EKMEK

3 adet soğanı doğrayıp 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavurun. 1 tatlı kaşığı pul biter ekleyip soğutun. 4-4,5 su bardağı unu eleyip maya ile karıştırın. Birer tatlı kaşığı tuz ve şeker ile 3,5 çay bardağı ılık su ekleyip yoğurun. 1 su bardağı kaşar rendesi ile soğanları ekleyip tekrar yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. Hamuru 12 parçaya bölün, her birini yuvarlayıp yağlanmış tepsiye sıralayın. 20 dakika daha üzeri kapalı bekletip 180 C'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

[ML® Soğanlı Ekmek için tıklayın](#)
