



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI EKMEK

Gülcan Kurt

Malzemeler:

3 tatlı kaşığı toz şeker

100 g kıyılmış fındık

Folyo ve tepsiyi yağlamak için çok az yağ

Bir miktar un

750 g kepek unu

1 küp yaş maya

150 g Feast Küp Soğan

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı kekik

Hazırlanışı:

3 kaşık şekeri yağsız bir tavada orta ateşte karıştırmadan eritin. Ardından fındıkları ilave edin. Folyo kağıdında yağla fındıkları soğumaya bırakın. Unu büyük kaba alın, yaş mayayı ufalayın ve şekerle karıştırın. 15 dakika bekleyin. Una tuz ve su ilave ederek yoğurun. Fındıkla kavrulmuş soğana 1 tatlı kaşığı kekik ilave edip yoğurun. Hamuru 30 dakika bekletin. İki dikdörtgen 25 cm kek kalıbını yağlayıp yerleştirin. En üstüne bıçakla şekiller verin. Üzerin çok az un ve kekik serpin. 175 derece fırında pişirin. Pişerken kurumaması için fırına ısıya dayanıklı bir kaptaki su koyabilirsiniz.

ML® Soğanlı Ekmek (görsel)