



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI EKMEK

50 Gr Sana Hamurışı  
1 Avuç biberiye  
1 Çay Kaşığı şeker  
1 Paket maya  
2 Bardak süt  
2 Adet soğan rendesi  
Aldığı kadar tuz  
3 Bardak un

Soğan rendesi biberiye un, tuz, sana margarin toz şeker ve instant maya derin bir kapın içinde karıştırıyoruz. Ilık su dökülür karışım güzelce yoğurulur. Ele yapışmayacak kıvama gelene kadar azar azar un dökülür hamur yapılır. Üzeri bir bez yardımı ile kapatılır. Kabarması için aşağı yukarı 1 saat kadar bırakılır. Kabaran hamur, kabın içinde alınır, az bişey un serpilmiş tezgahımızda tekrar yoğurmaya başlanır. Hamurdan dilediğin büyüklükte parçalar kopartılır ve yuvarlanır. Sonrasında Tepsiye dizilir. 10 dakika kadar beklenir üzerine az un serpiştirilir önceden 180 derece ısıtığımız fırına verilir. Üzerleri kızarana kadar pişirilir.