



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI JAMBONLU PİZZA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

1 su bardağı un

1 su bardağı kepek veya çavdar unu

1 su bardağı ılık ayran

1 kesme şeker büyüklüğünde yaş maya

1'er tatlı kaşığı toz şeker ve tuz

Harcı için:

3 çorba kaşığı tereyağı

4-5 adet beyaz soğan

100 gram dana jambon veya pastırma

2 adet yumurta

1 paket krema

tatlı kaşığı kavrulmuş kimyon tohumu

Tuz

Karabiber

Unları büyük bir kaseye aktarın, ortasını açın. Ilık ayranın içerisinde maya ve toz şekeri eritip unun ortasına koyun ve 1 tatlı kaşığı tuzu da ekleyip karıştırın. Biraz kabarması için, bu şekilde üstünü örtüp bekletin.

Sonrasında kabarmış olan mayalı karışımı pürüzsüz bir şekilde yoğurun. Üstü örtülü olarak 25 dakika daha dinlendirin. Tereyağında halka doğranmış soğanları ve doğranmış jambonları kavurun. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip ocaktan indirin. Ayrı bir kaptaki yumurtaları ve kremayı karıştırıp bekletin. Hamuru, yuvarlak bir tepsiye yerleştirip elle bastırarak açın. Kenarlarına bastırıp iki parmak yükseltin. Üzerine önce soğanlı harcı döküp yayın. Sonra da yumurtalı kremayı harcın üzerine yayıp, kavrulmuş kimyon tohumunu üzerine serpin. 200 derece fırında, 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

