



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI KESME ÇÖREK

1 paket çabuk maya  
2 su bardağı ılık su  
1 çorba kaşığı toz şeker  
Yarım çorba kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
Harç için:  
4 adet orta boy soğan  
1 adet yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı toz biber  
Tuz

Listede ki hamur malzemesiyle yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır ve 1 saat dinlendirilir. Harç için soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Üzerine yumurta yoğurt, toz biber ve tuz eklenir, güzelce karıştırılır. Dinlenen hamur unlu zemine konur üzerine de un serpilir. Merdane yardımıyla tepsi gibi dikdörtgen açılır. Hamur, yağlı kağıt serilmiş tepsinin üzerine yerleştirilir. Yüzeyine hazırlanan soğanlı harç yayılır. 180 derece fırına verilir. 25 dakika kadar pişirilir. Rulet ya da bıçak yardımıyla 2 kibrit kutusu büyüklüğünde kesilir ve servise sunulur.