



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI KİŞ

Malzeme:

100 gram jambon

3 adet orta boy soğan

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

yarım su bardağı süt

100 ml krema

1 adet yumurta

tuz

karabiber

tatlı kırmızı biber

Isıya dayanıklı bir kabın içini yağlayın. Hazır ekmek hamurunu yayıp buzdolabında bekletin. Fırını önceden 200 dereceye ısıtın. Soğanları halka şeklinde doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada jambon ve soğanları kısık ateşte sürekli karıştırarak 20-30 dakika pişirin. Üzerine unu ilave edip 1 dakika kadar soteleyin. Sonra süt ve taze kremayı ekleyip karıştırın. Süt ve krema kaynamadan tavayı ocaktan alıp soğutun. Soğuyan soğanlı karışıma yumurta ve baharatları ekleyip karıştırın. Buzdolabında beklettiğiniz kalıptaki hamurun üzerine soğanlı karışımı yayın. Kalıbı fırına yerleştirin. Altın rengi alıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin ve sıcak olarak servis edin.
