



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI MİNİ FOCACCIA

Malzemeler:

Yarım soğan

3 çorba kaşığı soğan tozu

1-2 adet domates

1 küçük kase zeytin

1 küçük kase rendelenmiş kaşar peynir

Tuz

Hamuru için:

25 gram yaş maya

2 bardak un

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 bardak ılık su

1 çay kaşığı şeker

Hazırlanışı:

Mayayı 1 su bardağı ılık suda eritin. Tuzu, şekeri ve yağı katıp biraz daha karıştırın. 1 su bardağı unu ayırın.

Hazırladığınız karışıma kalan unu, soğan tozu ve rendelenmiş peyniri ekleyip karıştırın. Ayırdığınız unu da

karıştırarak iyice yoğurun. Pürüzsüz olana dek hamuru yoğurmaya devam edin. 1 saat mayalandırın. Hamur

mayalanırken yarım soğanı yarım ay şeklinde ince ince kıyın. Zeytinin çekirdeklerini çıkarın, domatesleri küçük

küçük doğrayın. Mayalanan hamurdan yuvarlak parçalar kopararak yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizin.

Üzerlerini yassılaştırıp biraz da tepside mayalandırın. Üzerlerine soğan, zeytin ve domatesleri yerleştirin. En son

1 çorba kaşığı soğan tozunu üzerlerine serperek fırında 175 derecede pişirin.