



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI PAY

Hamuru için:

50 gram maya,
1,5 su bardağı süt,
75 gram tereyağı,
1 adet yumurta,
5 su bardağı un,
tuz,
karabiber.

İçi için:

8 adet soğan,
50 gram margarin,
1 su bardağı un,
6 adet yumurta,
3 su bardağı krema,
150 gram jambon,
1 tatlı kaşığı kimyon

Mayayı ılık sütte eritin, erimiş tereyağı, yumurta, şeker ve unun yarısını, ekleyin. Biraz yoğurduktan sonra, unun kalanını da ekleyip yoğurmaya devam edin. Hamurun üzerini örtüp, kabarması için, dinlenmeye bırakın.

İçini hazırlamak için, ince kıyılmış soğanı kavurun. Yumurtaları hafif çırttıktan sonra una ilave edin.

Tuz, karabiber ve kremayı ekleyip biraz karıştırın. Soğanı ve kimyonu ilave edin. Hamuru düz bir zeminde tart kalıbı büyüklüğünde açın. Soğanlı içi, hamurun üzerine yayın. Üzerine ince doğranmış jambonu serpin. Soğanlı payı, 200 derece fırında 1 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.