



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞANLI PİDE

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1 Küp Maya (42 gr.)  
200 ml Su, ılık  
375 gr. Un  
1 çay kaşığı Tuz  
2 yemek kaşığı Zeytinyağı  
Üstüne:  
2 küçük kırmızı Soğan  
80 gr. baharatlı Peynir  
Kekik  
Üstüne damlatmak için:  
2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Mayayı ılık suyun içinde açın. Un, tuz, şeker ve yumuşak tereyağını 3-4 dakika pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun ve pide şeklinde (. yaklaşık 30 cm) açın, bir tepsiye veya delikli gurme tepsisine yerleştirin ve oda sıcaklığında üstü örtülü olarak 15 dakika daha kabarmaya bırakın.

Soğanları soyun ve ince ince doğrayın.

Peyniri rendeleyin.

Pidenin üzerine soğanları dizin, peynir ve kekik serpin. Kenarlarına zeytinyağı damlatın ve fırında kızarıncaya kadar pişirin.