SOĞANLI PİDE

Harç için:
1 kg piyazlık doğranmış soğan
1 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı (50 ml)
Birer yemek kaşığı domates ve biber salçası
Birer çay kaşığı kimyon, kişniş ve rezene
1 yemek kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı ev yapımı domates sosu
2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Hamur için:
4.5 su bardağı un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı ılık su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı susam

Hamur için unu eleyip derin bir kaba alın. Maya, tuz ve ılık suyu karıştırın. Üzerini kapatıp 5 dakika bekletin. Mayalı karışımı unla karıştırıp yoğurun. Üzerine zeytinyağı sürüp, nemli bir bezle kapatın. Kabarması için sıcak bir ortamda dinlenmeye bırakın. Harç için soğanı yağ ile birlikte yayvan bir tencereye alın. Pembeleşinceye kadar kavurun. İçine salçaları ve baharatları ekleyip karıştırın. Domates sosunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca suyu ve tuzunu katın. Kısık ısıda 15- 20 dakika suyunu çekene kadar pişirin. Hamuru unlanmış tezgaha alın. Büyük bir daire olacak şekilde açın. Hamurun karşılıklı iki tarafına sıra şeklinde malzemeyi yerleştirin. Daha sonra ortaya doğru yuvarlayıp, iki ruloyu ortada buluşturun. Uç kısımları yan yana gelecek şekilde ortadan kıvırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.