



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI PİDE

500 gram un
1 paket instant maya veya yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yaklaşık 300 ml ılık su
3-4 adet orta boy soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
Tuz, karabiber (isteğe bağlı)
Pul biber (isteğe bağlı)
Çörekotu veya susam (üzeri için)

Öncelikle mayayı ılık suyla birlikte eritin. Şeker ekleyerek mayanın hızlıca kabarmasını sağlayın. Birkaç dakika dinlendirin.

Unu geniş bir kaseye alın. Ortasını havuz gibi açarak tuzu ekleyin. Üzerine mayalı suyu dökün.

Yumuşak bir hamur yoğurana kadar malzemeleri karıştırın. Hamuru yoğurduktan sonra üzerini streç filmle örtüp, sıcak bir ortamda yaklaşık 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Bu arada soğanları piyazlık doğrayın. Bir tavada zeytinyağı veya tereyağını eritin. Doğradığınız soğanları ekleyin. Soğanlar yumuşayınca kadar kısık ateşte kavurun. İsteğe bağlı olarak tuz, karabiber ve pul biber ekleyebilirsiniz.

Mayalanan hamuru tezgaha alın. İki eşit parçaya bölün. Hamuru merdaneyle istediğiniz büyüklükte açın. Kalın bir kenar bırakarak kenarları hafif kıvrın.

Açtığınız hamurun üzerine kavrulmuş soğan karışımını yayın. Üzerine çörek otu veya susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 200°C fırında üzeri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

Fırından çıkan pidenizi dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

