



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI RULO

1 su bardağı su
1 paket instant maya
1 atalı kaşık toz şeker
1 adet yumurta akı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
5 adet orta boy kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 dolu çorba kaşığı salça
Tuz, kimyon, yenibahar
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

Ilık su, şeker ve maya karıştırılır. Üzerine zeytinyağı ve tuz katılır. Ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Soğanlar yarım ay şeklinde doğranır, sıvı yağda şeklini kaybedene kadar kavrulur, üzerine salça ve baharatlar katılır. Soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur unlu zeminde küçük tepsi çapında açılır. Yüzeyine hazırlanan soğanlı iç yayılır. Fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye konur, yarım saat de tepside dinlendirilir. Üzerine süt- yumurta sarısı karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika kadar sonra 1 parmak eninde dilimlenir.

[ML® Soğanlı Patates Çöreği için tıklayın](#)
