



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI VE PULBİBERLİ EKMEK

### MALZEMELER

Hamur malzemesi:

500 gr.hazır ekmek hamuru

Yarım paket margarin(125 gr.)

Üzeri için:

2 iri soğan

2 corba kasığı margarin

1 corba kasığı pul biber

1 corba kasığı susam

Yeterince tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Ekmek hamurunu oda sıcaklığında bekletilmiş margarin ile yugurup ilik ortamda 20 dakika bekletin.

2 corba kasığı margarini tavada eritin.Soganlari küçük küçük dograyip hafifce kavurun.pulbiber,tuz ve susami ilave edip 1-2 dakika karistirip ocaktan alin.

Hamur kabarcinca merdane ile yarım santim kalınlığında acın.Su bardaginin agziyla veya hamur kesici ile yuvarlak parçalar kesin. Hafif yağlanmış tepsiye hamurlari aralikli olarak dizin.Herbirinin üzerini hafifce bastirarak ortasini cukurlastirin ve soğanli karisimdan birer kasik dökün.

Önceden isitilmiş 175 derece firinda üzeri kızarincaya kadar yaklaşık 25 dakika pisirin.Sicak olarak servis yapin.