



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI VE ZEYTİNLİ EKMEK

<https://www.aksam.com.tr>

2 su bardağı ılık süt  
2 çorba kaşığı toz şeker  
6 su bardağı un  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı tuz  
1 paket toz maya  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet orta boy kuru soğan  
Yarım su bardağı dilimlenmiş zeytin

Soğanlı ekmeğin yapımı için önce unu eleyin. Unun üzerine toz mayayı ve toz şekerini de ekleyin. Oda sıcaklığında bekleyen yumurta ve ılık sütü ilave edin ve yoğurmaya başlayın. Hamur toplanmaya başladıktan sonra oda sıcaklığında iyice yumuşamış olan tereyağını ekleyin. Hamuru güzelce yoğurun. Elinize yapışan bir hamur olması gerekiyor. İnce doğranmış soğanları ve zeytinleri de ekleyin. Hamuru yoğurun.

Hamuru hafif nemli bir bezle örtüp oda sıcaklığında en az 40-50 dakika bekletin. Kabaran hamura şekil verin ve yağlanmış kalıba yerleştirin. İster ufak parçalar ister büyük tek parça şeklinde soğanlı zeytinli ekmeğinizi pişirebilirsiniz. Ekmeği tepside de 15-20 dakika daha bekletip kabarmasını sağlayın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp 5 dakika önceden ısıtın. Küçük bir tepsiye bir kaba sıcak su koyup fırının içine yerleştirin. Ekmeği ya da ekmeği sıcak fırına koyun. Ekmeğin kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.

Not: Ekmeğin için unu mutlaka eleyin. Hamur mutlaka dinlendirilmelidir. Kullanılan yumurta oda sıcaklığında olmalıdır. Ayrıca fırının içinde buharlaşan su ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlar.

