



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞAN VE KIRMIZI SOĞANLI KİŞ

Bir demet taze soğan
1 adet büyük boy kırmızı soğan
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet sivri biber
1 su bardağı beyaz peynir
Tuz, karabiber, kekik

Unu geniş bir kaba alıp üzerine yoğurt, yumurta, 2 çorba kaşığı tereyağı ve tuz ekleyip birlikte yoğurun. Gerekirse su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın ve dinlenmeye bırakın. Taze soğanı jülyen, kırmızı soğanı ise piyazlık doğrayıp bir kaba alın. Üzerine doğranmış sivri biber, beyaz peynir, tuz, karabiber ve kekik ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız hamuru kalıba elinizle bastırarak yayın. Üzerine çatala delikler açın. Soğanlı harcı hamurun üzerine yayın. Kalan tereyağını da parçalar halinde harcın üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

