



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI EKMEK

2 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
4 yemek kaşığı eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 su bardağı ince doğranmış taze soğan
Tuz

Maya ve şekerini bir kabın içinde ve ılık suda eritin.

Unu geniş bir kaba eleyin ve tuz ekleyin.

Mayalı suya yağı ekleyip yoğurun.

Üzerini örtün ve 45 dk. mayalanmaya bırakın.

Mayalanmış olan hamuru küçük bezelere ayırın.

Unlanmış tezgâhta merdane yardımı ile 10-15 cm çapında açın.

Hamurların üzerine ince ince doğranan soğanları soğanları serpin.

Daha sonra rulo şeklinde sarın.

Kendi etrafında dolayın ve merdane ile üzerinden geçip inceltin.

Yapışmayan bir tavaya az miktarda yağ koyup hazırlanan hamurları önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirin.
