



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE SOĞANLI EKMEK

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

- 2 kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı çekirdeği çıkarılmış ve dilimlenmiş siyah zeytin
- 7 su bardağı un
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 4 çay kaşığı instant maya
- 2 tatlı kaşığı acuka
- 3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz ve kişniş

Zeytinyağını tavaya alın. Kabuğu soyulmuş ve kıyılmış kırmızı soğanları ekleyip birkaç dakika kavurun. Un, tuz, maya, maydanoz, kişniş, zeytin, acuka ve kavrulmuş soğanı büyük bir kasede karıştırın. 2 su bardağı ılık su ekleyip 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek iki katı büyüklüğünde kabarana kadar dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın ve yuvarlayın. Yağlı kağıt konulmuş fırın tepsisine yerleştirin. Tekrar iki katı kabarması için üzerini örterek tekrar dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

