



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## SOĐANLI EKMEK



1 paket instant maya  
1,5 su bardađı su  
1 tatlı kaşığı toz Őeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
İçi için:  
3 adet kuru sođan  
1,5 çay bardağı sıvıyağ  
zeri için:  
1 adet yumurta

- # Yođurma kabına ılık su, Őeker ve maya konur, parmak uçlarıyla eritilir.
- # zerine tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur ve orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık bir ortamda yarım saat, 45 dakika kadar bekletilir.
- # Bu arada i malzemesi hazırlanır; soğan çok ince kıyılır ve ısınmış yağa atılır. zerine tuz serpilir, Őeklini kaybedene kadar kavrulur.
- # Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla kare olacak Őekilde, fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
- # Yüzeyine kavrulmuş ve sođumuŐ soğan yayılır. Kenarından baŐlayarak fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
- # Rulo 9 eŐit parçaya kesilir ve kesilen kısımları üste getirilir. 15 dakika daha dinlendirilir.
- # Süre sonunda ekmeklerin üzerine parmak uçlarıyla bastırarak tatlı tabağı kadar büyütülür.
- # Soğanlı ekmekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. zerine çırpılmış yumurta sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, ekmekler kızarana kadar piŐirilir.

**Not:** Sođanlı ekmek Dođu Türkistan'a ait lezzetli bir rek tarifidir.