SOĞANLI EKMEK

1 paket instant maya
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
3 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yoğurma kabına ılık su, şeker ve maya konur, parmak uçlarıyla eritilir.
Üzerine tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur ve orta sertlikte bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda yarım saat, 45 dakika kadar bekletilir.
Bu arada iç malzemesi hazırlanır; soğan çok ince kıyılır ve ısınmış yağa atılır. Üzerine tuz serpilir, şeklini kaybedena kadar kavrulur.
Dinlenen hamur unlu zeminde, merdane yardımıyla kare olacak şekilde, fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.
Yüzeyine kavrulmuş ve soğumuş soğan yayılır. Kenarından başlayarak fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır.
Rulo 9 eşit parçaya kesilir ve kesilen kısmları üste getirilir. 15 dakika daha dinlendirilir.
Süre sonunda ekmeklerin üzerine parmak uçlarıyla bastırarak tatlı tabağı kadar büyütülür.
Soğanlı ekmekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, ekmekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Soğamlı ekmek Doğu Türkistan'a ait lezzetli bir çörek tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1443 | Adı: Soğanlı Ekmek | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 04:16