

## Soganli Pide

### Malzemeler

#### Hamuru icin:

1 su bardagi sut  
1/2 su bardagi yogurt  
1/2 su bardagi sivi yag  
1 paket kuru maya  
1 tatli kasigi tuz  
Aldigi kadar un

#### Ic harci icin:

6 adet kuru sogan  
1/2 bag yesil sogan  
2 tatli kasigi biber salcasi  
2 tatli kasigi domates salcasi  
3 tatli kasigi seker  
1 tatli kasigi kekik  
1 tatli kasigi karabiber

#### Uzeri icin:

1 adet yumurta  
1 yemek kasigi corek otu  
1 yemek kasigi susam

### Yapilisi

Hamur icin yarim bardak sivi yag ve 1 bardak sut kaba dokulur. Uzerine bir paket kuru maya eklenir. Yarim bardak yogurt ile harc aldigi kadar un ve tuz koyularak yogurulup, dinlendirilir. Altı kurusogan yarim bag yesil sogan dogranir ve seker eklenerek yagda kavurulur. Kavrulan soganlara birer tatli kasigi kekik, karabiber, ikiser tatli kasigi biber ve domates salcasi eklenip karistirilir. Kavrulan harc sogumasi icin bir kaba alinir. Firin tepsisine dinlenen hamur zeytinyagi ile acilir ve soganli harc uzerine koyulup yayilir. Hamurun kenarlari bohca gibi katlanarak ustü kapatilir ve tepsiye bastirilarak yerlestirilir. Pidenin uzerine bir yumurta kirilip surulur ve corek otu ile susam serpilip firinda pisirilir.

Soganli pide sunuma hazirdir..