

Karamelize Soğan ve Zeytinli Ekmek



Malzemeler

Hamuru için:

- 3 yemek kaşığı (100 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1/2 su bardağı (100 ml) su
- 1 su bardağı (200 ml) süt
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 su bardağı (480 gr) un
- 1 paket maya

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 1 adet orta boy soğan
- 10-15 adet siyah zeytin
- 4 diş sarımsak
- 1 avuç acı biber turşusu
- 3-4 dal taze kekik veya 1 çorba kaşığı kuru kekik

Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alıp yoğuruyoruz. Üzerini kapatıp sıcak bir yerde hamur iki katı büyüklüğe ulaşıncaya kadar mayalanmasını sağlıyoruz. Hamurumuz mayalandıktan sonra bir fırın kabına elimizle düzelterek yayıyoruz. Üzeri için **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı bir tavaya alıp eritiyoruz. İçine piyazlık doğradığımız soğanımızı ekleyip iyice karamelize olana dek kavuruyoruz. Kavrulan soğanımızı yağıyla birlikte ekmek hamurumuzun üzerine yayıyoruz. En üste zeytinlerimizi, ince doğranmış sarımsaklarımızı, turşumuzu ve kekiğimizi serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Sıcak veya ılık olarak servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Ekmek hamurumuzu fırınlamadan önce üzerine parçalar halinde bırakacağımız 1 yemek kaşığı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ekmeğimizin daha yumuşak olmasını sağlar.