ISPANAKLI KAPALI PİDE

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 su bardağı ılık süt
1 paket Pakmaya Yaş Maya
1 adet yumurta
50 gr tereyağı
İç malzeme:
500 gr ıspanak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz, karabiber
Üzeri için:
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Ilık sütte Pakmaya Yaş Maya?yı eritin ve kabarıncaya kadar oda ısısında bekletin.
Tereyağını eritip ılınmaya bırakın.
Unu yoğurma kabına aktarın. Ortasını açıp eritilmiş tereyağını, yumurtayı, mayalı sütü ve tuzu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini bir bezle örtüp ılık bir ortamda hamuru 2 saat kadar bekletin.
İnce kıyılmış soğanı sıvı yağda kavurun. Temizlenip iyice suyu sıkılmış ıspanakları ilave edin. 5 dakika kavurup ocaktan alın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Dinlendirdiğiniz hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Her birini, un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile oval şekilde açın.
Ortalarına, kavurduğunuz ıspanaklı karışımı paylaştırın. Hamuru iki yanından ortaya doğru tutarak tamamen kapatın. Üzerine eritilmiş tereyağından sürün.
200 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:122198 • adı:Ispanaklı Kapalı Pide • gönderen:bereketsofrası • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:50