



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PİDE (KOCAELİ)

Kocaeli Valilięi

Pide mayalanmış ve taşmış hamurdan yapılır. Öncelikle pide içi hazırlanır. Ayıklanmış ve temizlenmiş olan ıspanağın sapları kesilir ve yalnızca yaprak sapları kullanılır. Yaęda ince kıyılmış soğanlar pembeleştirildikten sonra içine birkaç tane yumurta kırılır ve ıspanak yapraklarıyla birlikte iyice kavrulur. İçine tuz ve baharatlar konduktan sonra i hazır haline gelir. Öte yandan pide içi hamurdan uygun büyüklüklerde parçalar alınır ve oklavayla çok ince olmayacak şekilde oval biçim verilerek açılır. Pide hamurunun üzerine kaşık yardımıyla ıspanaklı iten koyarak hamurun kenarları birleştirilir ve kapatılır. Piderler fırında pişirildikten sonra üzerine tereyağı sürölür. Yanında ayranla birlikte servise sunulur.