



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU YANIC (TRAKYA)

Malzemeler:

bol miktarda ot (bahcelerden toplanmis, yada ispanak)

bir adet soğan

tuz

yeterli yağ

bir yumurta

hazır ekmek hamuru iki tane (ya da kendiniz mayalı hamur yapabilirsiniz, isteğe kelmis. kendiniz yaparsanız daha lezzetli olur, zamanınıza bağlı)

Yağ tencereye konur soğan doğranıp kavrulur otlarda atılır suyunu çekene kadar kavrulur baharatla tatlandırılır. Hamur iki parçaya bölünür tepsi yağlanır bir parçası el ile tepsiye göre acılır, üstüne malzeme dağıtılır diğer parçada acılır üstüne kapatılır yumurta sürülür 220 derecede kızarıncaya kadar piserilir.

NOT: Bu pideyi baharda bol taze soğan ve yaprağı ekşimik, taze nane, baharat ile yapabilirsiniz çok değişik bir lezzettir bizim yörede.