



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ VE ISPANAKLI PİDE

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı bal
1 çorba kaşığı kuru maya
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı tam buğday unu
Yarım su bardağı un
Üzeri için:
1 soğan
3 diş sarımsak
10 kurutulmuş domates
250 gr ıspanak
250 gr dilimlenmiş mantar
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Hamur için, ılık su ve balı bir kapta karıştırın. Mayayı ekleyip ezin. Mayalı suyu oda ısısında 10 dakika bekletin. Süt, tuz, zeytinyağı ve unu ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru yağlanmış bir kaba alıp kabarması için oda ısısında 1 saat dinlendirin. Sebzeli karışım için soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Kurutulmuş domatesleri ılık suda bekletip dilimleyin. Ispanakları temizleyip kıyın. Zeytinyağını bir tavada ısıtıp soğan ve sarımsağı kavurun. Kurutulmuş domates ve ıspanakları ekleyip 12 dakika daha kavurun. En son mantarları ilave edin. Mantarlar suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Hamurdan büyük parçalar koparın. Yağlanmış fırın tepsisi üzerinde istediğiniz büyüklükte pideler hazırlayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirip harcı hamurların üzerine yayın. Tekrar sıcak fırına verip 15-20 dakika hamurlar iyice kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.

