



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞI PİDESİ

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

Yarım su bardağı ekşi köy yoğurdu
Yarım su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
½ demet taze nane
1 demet taze soğan
2 su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı zeytinyağı
10 asma yaprağı

Yoğurdu su ve tuzla çırpılarak ayran hazırlayın. İnce kıydığınız nane, taze soğan ve mısır ununu ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı yağlayın. Tabanına kenarlarından sarkacak şekilde bir sıra asma yaprağı dizin. Üzerine 2 cm kalınlığında olacak şekilde mısır unlu karışımdan dökün ve kenarlardan sarkan yaprakları üzerine kapatın. Her iki tarafı da kızarmak üzere çevirerek kızartın. Sıcak servis yapın.

