



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞI PİDESİ

www.sefabdullahusta.com

2 bardak mısır unu
1,5 bardak yoğurt
1 su bardağından bir parmak eksik sıvı yağ
1 demet taze soğan
Yarım demet nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Pul biber
250 gr. taze asma yaprağı

Yeşil soğan ile naneyi yıkayarak ince bir şekilde doğrayın. Asma yaprağı hariç tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Kek kıvamından biraz daha koyu oluncaya dek karıştırmaya devam edin. Asma yapraklarını yıkayıp teflon tavaya biraz sıvı yağ döküp boşluk kalmayacak şekilde dizin. Yaprakların üzerine hazırladığınız harcı dökün.

Verilen ölçü ile 3 tane pide yapabilirsiniz, yapmak istediğiniz sayıya göre ölçüyü oranlayabilirsiniz. Harcı koyduktan sonra üzerini yine yapraklarla kaplayarak hem altından hem üstünden pişirin. Çevirme işlemi için balık tavasının kapağını kullanmak kolaylık sağlayabilir. Pideniz piştikten sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

