



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR PİDEDEN İSPANAKLI PİDE

- 1 adet yuvarlak pide
- 1 demet ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım yemek kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta

Yuvarlak pidenin kenarlarından 2 parmak pay bırakın ve orta kısımlarını elinizle düzgünce koparın. Pizza gibi kenarlarını yüksek tutun, ortasını havuz gibi açın.

İç harcınızı hazırlamak için tavaya yağları koyun. Erir erimez yemeklik çok ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun. Bu arada sapsarı ayıklanıp incecik doğranmış ve yıkanıp süzölmüş ıspanakları da ilave edin, 4-5 dakika kadar kavurun. Ispanaklı harcın altını söndürüp bir kenarda bekletin.

Ortasını oyduğunuz pideyi tepsiye yerleştirin. İçine ıspanaklı harcı boşaltın. Üzerine yumurtaları kırın.

175 derecelik önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika, yumurtalar pişinceye dek tutun. Fırından çıkarınca dilimleyip sıcak olarak servis yapın.