



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN PİDESİ

Hamuru için:

2 su bardağı süt

1 çay bardağı ılık su

2 yemek kaşığı (70 gram) Bizim Yağ

1 adet yumurta

1 yemek kaşığı kuru maya

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Un

İçi için:

1 kg ısırgan otu

1 demet taze soğan

1 yemek kaşığı pul biber

Tuz

Üzerine Sürmek İçin:

3 yemek kaşığı (100 gram) Bizim Yağ

Hamur için gereken tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alıp yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat mayalanmasını sağlayın. Pidenin iç harcı için ısırgan otu ve taze soğanları temizleyip doğrayın. Tuz ve pul biber ekleyin. 40 cm çapında bir fırın tepsisinin içine Bizim Yağ sürün. İlk hamur bezesini elinizle tepsinin içine yayın. Üzerine ısırgan otlu harcı yayıp diğer hamuru da tepsi büyüklüğünde açtıktan sonra harcın üzerine kapatın. Üzerine bolca eritilmiş Bizim Yağ sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyip servis yapın.

