



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BAHÇIVAN PİDESİ

Emine Beder

1/2 su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı yoğurt
9-10 çorba kaşığı un
1/2 paket kabartma tozu
Tuz
Üzeri için;
250-300 gr. ıspanak (yapraklı kısımları)
1 yumurta
1 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
100 gr. beyaz peynir, kaşar peyniri Çökelek veya lor peyniri
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak ıspanaklı harcı hazırlayalım Tavaya sıvı yağı ve doğranmış ıspanakları alalım. Ispanaklar hafifçe pörsüyene dek arada bir karıştırarak pişirelim. Ayrıca bir tencereye sütü ve unu alalım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Ateşten alıp iyice ılıtarak içine yumurtayı kırıp karıştıralım. Ispanaklı harcı, peyniri ilave ederek tekrar karıştıralım. Başlayalım hamurumuzu hazırlamaya. Hamur yoğuracağımız kabın içine sıvı yağı, yoğurdu ilave edip karıştıralım. Unu, kabartma tozunu, tuzu ilave ederek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru yağlayıp tabanına un serptiğimiz 15x20 cm çapında bir kalıba yayalım. Hamur kenarlarını, kalıbın kenarlarına yapıştırıp 1/2 cm kadar yükseltelim. Üzerine ıspanaklı harcı yayalım. Isıtılmış 180 ısı fırında hamur kenarları ve hamurun altı kızarıp pembe renk alana dek pişirelim.

Not: Hamurun kalıptaki kalınlığı pizza hamuru gibi ince olmalıdır buna göre bir kalıp veya fırın kabı tercih edin.