



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KAFES PİDE

- 1 adet hazır pide hamuru
- 1 kg ıspanak
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 ay kaşığı tuz karabiber
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı portakal şekerlemesi

İspanağı bol suyla yıkayıp süzün ve kıyın. Soğanı temizleyip kıyın. Zeytinyağını tavada ısıtıp soğan ve ıspanakları kavurun. Tuz ve karabiber ekleyip tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Pide hamurundan mandalina büyüklüğünde bir parça koparın. Kalan hamuru 20 cm çapında açın. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine alın. Üzerine ıspanaklı i malzemeyi yayın. Ayırdığınız hamuru ince şeritler şeklinde açıp malzemenin üzerine kafes şeklinde kapatın. Kafes hamurunun boş bölümlerine küçük kesilmiş portakal şekerlemelerinden, birer parça yerleştirin. Hamurun üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Servis yapın.