



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ISPANAKLI KAPALI PİDE

Hamuru için;
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar su
İçi için;
1 kg ıspanak
2 küçük kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı pulbiber
Tuz

Önce hamur hazırlanır. Un, tuz, maya, yoğurma kabına alınır, azar azar su verilerek yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurun üzeri streçle kapatılarak mayalanmaya bırakılır.

İçi için; yıkanan ıspanaklar sapları ile birlikte doğranarak tencereye alınarak kendi suyunda yumuşayana kadar ocakta tutulur.

Kuru soğanlar soyularak ince ince doğranır, ayrı bir tencereye alınır, sıvıyağ ilave edilerek pembeleşene kadar pişirilir, salça, pulbiber ve tuz eklenerek birkaç dakika daha pişirilir.

Süzülen ıspanaklar ihalve edilerek beraberce biraz daha çevrilerek altı kapatılır ve soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamurdan 6 adet pazı yapılır. Her pazı uzatılarak açılır, ortasına ıspanaklı soğumuş için altıda biri serilir, hamurun iki tarafı ortada birleştirilir.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alınır. 200 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: İstenirse üzerine hafif tereyağı da sürülebilir.

