



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI KIR PİDESİ

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 paket instant maya

Tuz

Alabildiği kadar su

İçi için:

1 demet Ispanak

1 iri kuru soğan

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Karabiber

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı acı biber salçası

Sıvı yağ

Bir yoğurma kabında un, tuz, maya ve alabildiği kadar su ile hamur yoğurulur, üzeri örtülerek mayalanmaya bırakılır.

Ispanaklar iyice yıkanır, süzülür ince ince kıyılır.

Soğan ince doğranır ıspanakların üzerine eklenir.

Üzerine tuz, karabiber ve pul biber eklenerek iyice karıştırılır, bu şekilde iç hazırlanmış olur.

Sos için, bir tencereye salçalar ve sıvı yağ eklenir hafif ateşte salçalar yağ ile özleşene kadar pişirilir.

Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır.

Her beze merdane ile uzunlamasına açılır.

Hazırladığımız sos fırça ile hamurun açılan yüzeyine ince bir kat sürülür.

Hamur iki yanından ortaya doğru içi tamamen kapatacak şekilde katlanır, elle düzgün şekil verilir.

Bu şekilde bütün piderler hazırlanıp, kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.

Not: Sos kullanmadan da hazırlanabilir.



