ISPANAKLI PİDE (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Pide mayalanmış ve taşmış hamurdan yapılır. Öncelikle pide içi hazırlanır. Ayıklanmış ve temizlenmiş olan ıspanağın sapları kesilir ve yalnızca yaprak sapları kullanılır. Yağda ince kıyılmış soğanlar pembeleştirildikten sonra içine birkaç tane yumurta kırılır ve ıspanak yapraklarıyla birlikte iyice kavrulur. İçine tuz ve baharatlar konduktan sonra iç hazır haline gelir. Öte yandan pide içi hamurdan uygun büyüklüklerde parçalar alınır ve oklavayla çok ince olmayacak şekilde oval biçim verilerek açılır. Pide hamurunun üzerine kaşık yardımıyla ıspanaklı içten koyarak hamurun kenarları birleştirilir ve kapatılır. Pideler fırında pişirildikten sonra üzerine tereyağı sürülür. Yanında ayranla birlikte servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:38559 • adı:ISPANAKLI PİDE (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:21