



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI PİDE

<https://migros.com.tr>

1 adet pide  
Yarım kg. ıspanak  
1 adet kuru soğan  
1 kutu labne peyniri  
Pul biber  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı

Ramazan pidesinin üzerini bıçak yardımıyla kesin. Ispanakları iyice yıkadıktan sonra iri iri doğrayın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Tavaya yağ ekleyip soğanı soteleyin, ardından ıspanakları ekleyip 1-2 dakika kavurun ve ocaktan alın. Pidenin zerine yağ döküp fırça yardımıyla dağıtın. zerine labne peynirini sürün. Ardından ıspanakları ekleyin ve fırına verin. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin ve dilimleyip servis edin.

