



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PİDE

125 gram tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
İç iin:
500 gram ıspanak
1 kuru soğan
Tuz

Bir tencerede soğanları kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz ıspanakları ekleyin. Ispanaklar suyunu çektikten sonra ocaktan alın ve soğutun. Hamuru için tüm malzemeleri karıştırıp yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun ve bir süre dinlenmeye bırakın. Dinlendirdiğiniz hamurdan küçük bezeler ayırın. Elinizle bezeleri genişçe açıp iç harcı ekleyin ve kapatın. Tepsiyi yağlayın ve 180 derecede 35 dakika pişirin.

