



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PİDE

1 orba kaşığı kuru maya
1 ay kaşığı tozşeker
1 su bardağı ılık süt
3 su bardađı un
200 gr kaşar peyniri
1 yumurta sarısı
tuz
İ harç için:
Yarım kg ıspanak
3 orba kaşığı kıyma
1 sođan, tuz
2 orba kaşığı margarin

Mayayı ılık sütte eritip 15 dakika bekletin. Unun ortasını açıp, mayalı süt, tuz ve tozşeker ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur eldinceye kadar yoğurun. Gerekirse biraz un ilave edebilirsiniz.

Margarini eritin. Doğranmış soğanı pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Doğranmış ıspanakları ilave edip ıspanaklar diri kalacak şekilde kavurun. Tuz ekin.

Hazırladığınız hamurdan küçük parçalar kopartıp elinizle aın. Üzerlerine harçtan ilave edin. Kenarlarını pide gibi kıvrın. Birer küçük dilim kaşar peyniri yerleştirin. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pişirin.

[ML@ Sekerli Pide için tıklayın](#)

[ML@ Sekerli Pide \(grsel\)](#)



Fotođraf "zerrin başak" tarafından gönderildi. 04.04.2019