



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PİDE

2 adet ekmek hamuru (fırından)

1 ay bardağı sıvıyağ

Yarım kg ıspanak

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet yumurta

Üzeri için:

1 su bardağı rende kaşar

İspanak çok ince kıyılır. Üzerine rende soğan ve tuz eklenir, solana kadar ovulur, yumurta eklenir, karıştırılır. Ekmek hamurları birleştirilir, yağ eklenir ve yoğrulur. Sonra portakal kadar parçalar alınır. Her parça merdaneyle oval şekilde açılır. Üzerine iç yayılır, kaşar serpilir, kenarları kapatılır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine unlu su sürölür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın](#)