



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ISPANAKLI PİDECİK

- 1 adet ekmek hamuru
- 1 demet ıspanak
- 1 adet soğan
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Soğan çok ince kıyılır. Ispanak ince doğranır, tuzla gevşemesi için ovulur. Yumurta eklenir ve karıştırılır. Ekmek hamuruna sıvıyağ eklenir, yoğrulur. Yarım limon kadar parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar iç konur. Kayık gini kapatılır. Hamur kısmına biraz yağ sürülür. Tepsiyeye dizilir. 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.