



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE YUMURTALI PİDE

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 su bardağı un
Yarım paket yaş maya
1 çay bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağından fazla ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tuz
İçi için:
1 büyük demet ıspanak
2-3 adet yumurta
Kaşar peyniri
Tereyağı

Yoğurma kabına mayayı alın ve ufalayın. Üzerine ılık suyu ekleyin ve maya eriyinceye kadar karıştırın. Şekeri ilave edin. Ilık süt ve yağı ekleyip karıştırın. Un ve tuzu da kattıktan sonra yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın.

İspanakları sirkeli suda güzelce yıkayıp suyunu süzdürün. İspanakların yapraklarını ayırıp doğrayın. Yayvan bir tencereye çok az sıvı yağı alın ve yemeklik doğranmış soğanı soteleyin. Ocağın altını kapatın ve doğranmış ıspanağı soğanın üzerine alıp karıştırın. İspanakların biraz yumuşaması için birkaç dakika tencerenin kapatıp bekleyin. Tuz, karabiber ve pul biberle tatlandırın.

Mayalanan hamuru tepsi ölçünüze göre bezelere ayırın. Hafif unlanmış zeminde bezeleri oval biçimde açın. Üzerine ıspanaklı harcın yeteri koyun. İspanakların üzerine arzu ederseniz bütün yumurta kırın veya çırpılmış yumurta sürün. Yine arzu ederseniz üzerine kaşar peyniri dilimleri veya kaşarı rende halinde serpin.

Hamurun önce her iki ucunu birleştirin. Yanlarını 1-2 santimetre genişliğinde harcın üzerine doğru kapatıp bastırın. Hamur kısımlarına yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında pişirin. Fırından çıktığı anda pidenin üzerine tereyağı sürün.

