



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPALI SEBZELİ PİDE

5 Su bardağı un
1 Adet haşlanmış patates
Yarım paket yaşmaya
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çorba kaşığı toz şeker
Tuz
Alabildiği kadar su
İç Harcı için
1 Paket mantar (400 gr)
3 Adet kuru soğan
2 Adet sivri biber
1 Adet haşlanmış patates
1 Tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kekik

HAZIRLANIŞI

Karıştırma kabımızın içerisine unu döküyoruz. Ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Havuzumuzun içine yaş mayayı, sıvıyağı, yoğurdu, haşlanmış rendelenmiş patatesi ve birazcık suyla mayayı eritiyoruz. Tuzu ve şekeri ilave edip yavaş yavaş yoğuruyoruz. Kıvamı kulak memesi kıvamında olacak. Üzerine nemli bir bez örterek 10 dakika dinlendiriyoruz. Diğer tarafta iç harcımızı hazırlıyoruz. Mantarları, soğanı, biberleri, maydanozu doğruyoruz. Bir tava içerisine sıvıyağ koyup ocağa alıyoruz. Önce soğanları kavuruyoruz. Daha sonra mantarları ilave ediyoruz. Peşinden biberleri ve maydanozu ilave edip kavuruyoruz. Haşlanmış rendelenmiş patatesi, tuzu, kekiği, pul biberi koyup karıştırıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Hazırladığımız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp 5 dakika kadar dinlendiriyoruz. Merdaneyle bir karış eninde ve boyunda açıyoruz, iç harcımızdan koyup iki ucunu ortadan birleştiriyoruz, iki ucundan tutarak yağlanmış fırın tepsisine alıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Pişince dilimleyerek servis yapıyoruz.