



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYASIZ İSPANAKLI PİDE

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- Yarım kg ıspanak
- 1 adet kuru soğan
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta

Yapılışı:

Çukur bir kaba yumurta, yoğurt ve sıvı yağ konur, iyice karıştırılır. Üzerine bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un katılır, yoğrulur. Yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. Yıkanmış ıspanaklar doğranır, bir tencereye aktarılır. Üzerine sıvı yağ ve tuz katılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Dinlenen hamurdan limon kadar parçalar alınır, unlu zeminde oval olarak açılır. Soğuyan içe 1 adet yumurta kırılır, karıştırılır Uzunlamasına ıspanaklı iç konur, Kenarları kayık gibi bükülür. Üzerine yumurta sürülür, yağlı tepsiye konur 190 derece fırında pişirilir.