PEYNİRLİ VE ISPANAKLI MAYASIZ PİDE

5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
2 yumurta
1 su bardağı süt veya su
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sirke
1.5 tatlı kaşığı tuz
Peynirli iç için:
150 gr lor veya beyaz peynir
10 dal maydanoz
2 çay kaşığı kırmızı biber
1 yumurta akı
Ispanaklı iç için:
Yarım demet ıspanak
200 gr kıyma
1 tane büyük boy soğan
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı margarin

Öncelikle iç harcı hazırlayın. Ispanaklı harç için: soğanı küçük doğrayın ve kavurun. Kıymayı ekleyip pişirin. Ocağın altını kapatın. Ispanakları ince ince doğrayıp ilave edin. Tuz ve karabiber de ekleyin. Acı seviyorsanız pulbiberi unutmayın. Ispanaklar soğan ve kıymanın sıcağıyla yumuşayacak.
Unu yoğurma kabına alıp ortasını açın.
Yumurta, yağ, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu ekleyin. Kabartma tozunun üzerine sirkeyi ekleyerek kabarmasını sağlayın
Süt veya suyu azar azar ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Hamuru en az 20 dakika dinlendirin. Mandalina büyüklüğünde bezeler alıp merdaneyle uzunlamasına açın. Ortasına iç harcından koyun. Ispanaklı iç harç bekleyince ıspanaklar bir miktar suyunu verir. harcın olduğu kabı biraz eğri şekilde koyun ve suyun bir kenara birikmesini sağlayın. Baş kısımları içe doğru katlayın. kenarları da ortaya katlayın ama kenarlar birbirine değmesin. Orta kısım hafif açık kalsın.
Tepsiye dizin. Pidelerin üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:101794 • adı:Peynirli ve Ispanaklı Mayasız Pide • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 15:49