



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİŞİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

1 Kilo Un (Yerli Buğday)

250 Gram Yoğurt

1 Çay Kaşığı Karbonat

1 Tatlı Kaşığı Tuz

1 Bardak Zeytinyağı

Su

Harcı için:

1 Demet Taze Soğan

500 Gram Ispanak

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Unu ve karbonatı yoğurma kabına koyun. Ortasını havuz gibi açın. Bir kahve fincanı su ile çirpilmiş yoğurdu ve tuzu katın. Gerekirse yoğurt ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında hamur tutturun. Üzerine bir bez örterek 20 dakika kadar dinlendirin.

Taze soğan, ıspanak ve maydanozları ayıklayıp yıkayın, ince ince kıyın, harcı hazır edin.

Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler kopartın. Her bir bezeyi unlayarak yaklaşık 15 cm çapında açın.

Açılmış bir hamurun yarısına yaklaşık 2-3 yemek kaşığı harç koyun. Diğer yarıyı da harcın üzerine kapatın.

Kenarlarını bastırarak yapışmasını, açılmamasını sağlayın.

Geniş yüzeyli tavayı odun ateşinde kızdırın, zeytinyağını koyun.

Kızgın yağlı tavada hazırlanan pişileri alt üst ederek kızartın. Kızaranları yağ emici kağıt üzerine çıkarın, sıcak servise verin.



