



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNİ PİDESİ

3 Su bardağı un
1 paket maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar ılık su
1/2 su bardağı sıvı yağ
İç harcı:
250 gr ıspanak
1 çay bardağı çökelek
3 adet taze soğan
Üstü için susam

Un, maya, tuz, şeker ve aldığı kadar ılık su ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 10-15 dakika bekletin. Tepsiyeye yarım su bardağı sıvı yağı dökün üzerine yoğurduğunuz hamuru koyun. Hamuru elinizle bastırarak açın ortasına iç harcını koyun. Hamuru kenarlarından ortada birleştirin. Tepsideki yağla elinizi yağlayıp hamuru bastırarak tepsiyeye göre yaydırın. Üzerine susam serpin. Hamuru mayalanması için sıcak bir ortamda en az bir saat bekletin. Hamur iyice mayalanıp kabardıktan sonra önceden ısıttığınız fırında 180 derecede altı üstü kızarana kadar pişirin. Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra üzerine temiz bir bez örtün. İç harcı için: bol suda yıkadığınız ıspanak ve taze soğan yapraklarını ince ince doğrayıp, çökelekle karıştırın. Tuzunu ayarlayın, tercihe göre karabiber veya kırmızı pul biber ilave edin.