



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ PİDESİ (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kg un
3 yemek kaşığı yoğurt
2-3 bağ ısırganotu
1/2 kilo ıspanak
1/2 kilo pırasa
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz kırmızı biber
Zeytinyağı
60-70 cm genişliğinde bakır sini

Un 3 yemek kaşığı yoğurt ve 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla yoğrulur. Hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Isırgan, ıspanak ve pırasa ince ince doğranır. Toz biberle ve tuzla karıştırılır. Tepsi yağlanır. 5 parça hamur açılır. Aralarına zeytinyağı sürülür. Hamurun üzerine otlı harç koyulur. Kalan 5 beze açılır. Aralarına yağ sürülen hamurlar haran üzerine kapatacak şekilde konur. Bakır tepsi tüplü ocak üzerinde çevire çevire pişirilir. Altı kızaran hamur ters çevrilir. Tepsiyi tekrar yağladıktan sora diğer yüzü aynı şekilde pişirilir. Soğuyunca kesilerek servis edilir.

Not: Bu börek, yörede mahalle fırınlarında odun ateşinde pişmektedir.

