



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL PİDE

Yarım paket yaş maya

1 çay kaşığı şeker

1 su bardağı su

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

Harcı için:

1 küçük demet ıspanak

1 adet kuru soğan

4 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

Yaş maya, ılık su ve şeker karıştırılır. Üzerine tuz, sıvıyağ ve normalden biraz sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 45 dakika bekletilir. Bu arada harcı hazırlanır. Ispanak yıkanır, saplarıyla birlikte ince kıyılır, üzerine sıvıyağ ve tuz eklenir. Kısık ateşte, kapaklı olarak yumuşayana kadar pişirilir. Sonra suyunun süzülmesi için süzgece çıkarılır. Dinlenen hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane yardımıyla oval açılır. Üzerine ıspanaklı harç paylaştırılır. Kenarları bir parmak katlanır, uçları kayık gibi birleştirilir. Yağlanmış fırın kabına konur. 200 derece fırında hamur kısımları kızarana kadar pişirilir.