



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI İSPANAKLI PİDE

Oktay Usta

4 su bardağı un
yarım paket yaşmaya
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
alabildiği kadar ılık su
1 çorba kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
iç harcı için:
1 demet ıspanak
1 kuru soğan
sıvıyağ
üzeri için:
4 yumurta
1 kase kaşar peyniri rendesi
100 gr tereyağı

4 su bardağı un karıştırma kabına alınır ve ortası havuz şeklinde açılır. Havuza maya, süt ve sıvıyağ konularak karıştırılır. Daha sonra alabildiği kadar ılık su ile hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur 5 dk. mayalandırılır. Bu sırada iç harç hazırlanır, bunun için; soğanlar doğranır, sıvıyağda sotelenir. Daha sonra 1 demet ıspanak doğranarak sotelenen soğanlara ilave edilir. Tuzu ve karabiberi ilave edilerek pişirilir. Bu sırada mayalanmış hamur 4 bezeye ayrılır. Merdane ile tabak büyüklüğünde açılır. hamur daha boşken kenarları içe doğru kıvrılır. Orta kısmına ıspanaklar konur.üzerine kaşar peyniri rendelenir. Ispanakların tam orta kısmına yumurta kırılır. Ispanakların üzerine tereyağı konularak fırına verilir.