



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PİDE

1 kg un
20 gram yaş maya
Yeteri kadar su
Yarım kg kıyma
1 soğan
Tuz,,pulbiber
Peynirli iç için:
4 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir
3 -5 yaprak ıspanak
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Mayayı suda eritin. Un ve tuzu bir kaseye alın. Mayalı suyu ilave edip kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Hamurdan 4 adet portakal büyüklüğünde parça koparın. Her bir hamur parçasını unla birlikte açıp istediğiniz şekli verin. Kıymalı iç için, kıyma, ince kıyılmış soğan, tuz, karabiber ve pul biberi kavurun. Ocaktan alın. Sonra ılınması için bir kenara alın. Ayıklanmış ve kıyılmış ıspanakları da içine ekleyip karıştırın. Pide hamurunun içine kıymalı, kaşarlı ve ıspanaklı içten birer parça yan yana olacak şekilde yerleştirin. Kalan hamurlar ve iç harçları da aynı şekilde hazırlayın. Fırına vermeden önce çırpılmış yumurtayı da üzerine döküp, önceden ısıtılmış 200 derece fırında altları ve üstleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerlerine tereyağı sürüp, sıcak olarak servis yapın.