

Ispanakli Pide

Malzemeler

Hamur Icin:

1 kg un

2 tatli kasigi tuz

1 paket yas maya

ilik su

Ici Icin:

1 kg ispanak

250 gr peyaz peynir

2-3 kasik zeytin yagi

bir tutam tuz

istege gore yumurta

Yapilisi

Malzemeleri karistirip yumusak bir hamur elde ediyoruz 1 saat kadar dinlenmeye birakiyoruz. Dogranmis ve yikanmis ispanaklarimizin icine rendelenmis peyniri, zeytin yagini ve tuzumuzu katip ispanakli icimizi hazirliyoruz. Hamurdan bezeler yapip 40-50 cm capinda aciyoruz icerisine ispanakli harcimizdan veya sahanda yapilmis yumurta koyup kenarlarini parmaklarimizla kapatiyoruz. Tavaya koydugumuz az miktardaki yagda kizartiyoruz ve pideler hazir