

Sini Pidesi

Malzemeler

3 Su bardagi un

1 paket instant kuru hamur mayasi

1 tatli kasigi tuz

1 tatli kasigi seker

Aldigi kadar ilik su (1-1,5 su bardagi)

1/2 su bardagi sivi yag

Ic harci:

250 gram ispanak

1 cay bardagi peynir veya cokelek

2-3 adet taze sogan yapraklari

Uzeri icin:

Susam veya corek otu

Yapilisi

Un, maya, tuz, seker ve aldigi kadar ilik su ile ele yapismayan yumusak bir hamur yogurun. Hamurun uzerini kapatip 10-15 dakika kadar bekletin. Tepsiye yarim su bardagi sivi yagi dokun uzerine yogurdugunuz hamuru koyun. Hamuru elinizle bastirarak acin ortasina ic harcini ilave edin. Hamurun kenarlarini ortada birlestirin. Tepsideki yagla elinizi yaglayip hamuru bastirarak tepsiye yaglayin. Servis yaparken kesmesi kolay olsun diye hafifce uzerini bicakla karelere kesin. Uzerine corek otu veya susam serpin. Hamuru mayalanmasi icin sicak bir ortamda en az bir saat bekletin. Hamur iyice mayalanip kabardiktan sonra onceden isittiginiz firinda 180 derecede alti ustü kizarana kadar iyice pisirin. Tepsiyi firindan cikardiktan sonra uzerine temiz bir bez ortun. Ic harci icin: bol suda yikadiginiz ispanak ve taze sogan yapraklarini ince ince dograyip, peynir veya cokelekle karistirin. Tuzunu ayarlayin, tercihe gore karabiber veya kirmizi pul biber ilave edin. Ic harciniza isirgan veya gelincik otlari ilave edebilirsiniz.)