TAHİNLİ PİDE

1 Çay bardağı Dövülmüş Ceviz
1 Tatlı kaşığı Pekmez
1 Su bardağı Su
250 Gr Tahin
4 Çorba Kaşığı margarin
3 Su bardağı Un
Yarım Paket Yaş Maya
1 Adet Yumurta
Tuz

Mayayı 1 su bardağı ılık suda ıslatın, içine 1 tatlı kaşığı pekmez ilave edip karıştırın. 10 dakika kadar bekletin. 3 su bardağı unu yoğurma kabına koyun, ortasını havuz biçiminde açın. Mayalı su, yumurta akı ve bir tutam tuzu ortadaki havuza koyun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üstünü temiz bir bezle örtün, ılık bir yerde yarım saat dinlendirin. Margarini eritin, içine tahini katıp iyice karıştırın. Hamuru 10 eşit bezeye bölün. Bezeleri 20 santim çapında açın. Tahinli karışımı üzerlerine sürün. Dikkatlice kıvırarak uzun bir rulo haline getirin. Bu hamuru mermer tezgâha veya sert bir zemine vurarak eskitin. Hamurun iki ucunu elinizle birbirine ters istikamette kıvırarak burgu şekli verin. Uzatabildiğiniz kadar uzattıktan sonra gül gibi sarın. Üzerine bastırarak oval şekil verin. Yağlanmış tepsilere aralıklı olarak yerleştirin. Ilık bir yerde yarım saat kadar kabarmaya bırakın. Fırını 200 (turbo 180) derecede ısıtın. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Dövülmüş ceviz serpiştirin. Kızgın fırının alttan ikinci rafında 20-25 dakika kadar pişirin. Üstüne sürdüğünüz yumurta pembeleşmiş olmalı. Fırından çıkarınca yumuşaması için üstünü sarın. Sıcak, ılık veya soğuk olarak, yanında çayla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100396 • adı:Tahinli Pide • gönderen:Cankat • indirme tarihi:05.05.2024 - 00:52