TAHİNLİ PİDE

https://www.kulturportali.gov.tr

1 Su Bardağı Sıvı Yağ
1 Su Bardağı Su
2 Yumurta
100 gr Toz Şeker
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Yaş Maya
300 gr un
Harç İçin:
1 su bardağı tahin
1 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker

Maya bir su bardağı soğuk suda eritilerek mayasının gelmesi beklenir. Yumurtaların sarısı üzerine sürmek için ayrılır, yumurtanın beyaz kısmı şeker ve yağ karıştırılır un yavaşça bu karışıma ilave edilir. Yumuşak bir hamur elde edilerek üzeri kapatılır mayasının gelmesi beklenir. Mayası gelen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak oklava ile inceltilir. Açılar hamurların kenarları yarım santim içe kıvrılarak tepsiye dizilir. Tepside bir süre daha hamurun mayasının gelmesi beklenir, kenarlarına yumurta sarısı sürülür. Tahine şeker ve su eklendikten sonra hamurun ortasına yerleştirilerek orta ısıdaki fırında pidelerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Osmanlı Saray mutfağından günümüze yansıyan tahinli pide yaygın olarak tüketilmektedir. Bursa?da tahinli pide üretimi yapan pide fırınları bulunmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:116929 • adı:Tahinli Pide • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:20