



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PİDESİ (BURSA)

2 adet ekmek hamuru
1 su bardağı tahin
1 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı pekmez

Ekmek hamurunu unlanmış tezgâhta cevizden büyük parçalara ayırıp toplar yapın. Elinizle küçük bir tabak büyüklüğüne getirin. Üzerine sürmek için, bir kâbin içinde tahini, suyu ve şekeri çırpın. Bu karışımı hamurların ortasına sürüp tepsiye yerleştin. Hamurların kenarlarına da pekmez sürüp 200 derecedeki fırında kenarları kızarıncaya kadar 20 dakika pişirin. Fırından alıp biraz soğumaya bırakın ve çayın yanında ikram edin.

Not: Kahvaltı için çok lezzetli bir sunumdur. Bursa'da pastanelerde "tanıpide" diye satılır ve çok da lezzetlidir.
