



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY TAHİNLİ PİDE (EKMEK HAMURU)

2 adet ekmek hamuru

1 su bardağı tahin

1 çaybardağı su

1 çaybardağı şeker

2 çorba kaşığı pekmez

Ekmek hamurunu unlanmış tezgahda cevizden büyük parçalara kopartıp toplar yapın. Elinizle tabak büyüklüğüne getirin. Üzerine sürmek için, bir kabin içinde tahini suyu ve şekerini çirpin. Bu karışımı hamurların ortasına sürüp tepsiye yerleştirin. Hamurların kenarlarına da pekmez sürüp 200 derecedeki fırında kenarları kızarıncaya kadar 20 dakika pişirin. Fırından alıp biraz soğumaya bırakın ve harika bir çayla ile ikram edin. Kahvaltı için çok lezzetli bir sunumdur.