



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KULA ŞEKERLİ PİDESİ (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Malzeme: (1 adet pide için)

Çifte kavrulmuş tahin,

100 gr toz şeker,

125 gr hamur.

Yapılışı:

Hamur yarım parmak kalınlığında açılır, üzerine her tarafına yayılacak şekilde tahin sürülür. Toz şeker tahinin üzerine serpilir. Hamur rulo şeklinde yuvarlanır. Daha sonra bir uzundan tutulup daire şekline getirilir. Merdane ile 1 cm kalınlığında açılır. Üzerine çifte kavrulmuş tahin sürülüp, fırına verilir. Fırından çıkarıldıktan sonra 5 dakika bekletilip, servis yapılır.