



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ PİDE (MANİSA)

Çifte kavrulmuş tahin

100 gr toz şeker

125 gr hamur

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.

