



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜLER PİDESİ (DENİZLİ)

<https://www.sabah.com.tr>

2,5 su bardağı un
Pakmaya 1 çay kaşığı
Toz şeker 2 yemek kaşığı
Tahin 1 kahve fincanı
Tuz yeteri kadar
Yeteri kadar su
İç için:
1 çay bardağı tahin
Kuzu kuşbaşı 500 gram
Kaşar 1 çorba kâsesi
1 adet Domates kuşbaşı doğranmış
2 adet Biber kuşbaşı doğranmış
8 tatlı kaşığı
Maydanoz bir tutam doğranmış
Karabiber yeteri kadar
Tuz yeteri kadar

Tüm malzemeler birleştirilerek kulak memesi kıvamında hamur yoğurulur ve dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurlar 8 eşit parçaya bölünür. Oklava veya merdane yardımı uzun açılır. Açılan hamur üzerine tahin ve şeker sıvanır. Üzerine iç harcı ve kaşarı ekleyerek 180 derecelik fırında 12-15 dakika kadar pişirilir. Kenarları sıcak iken yağlanır ve servis tabağına alınır. Servis edilirken her pidenin üzerine bir tatlı kaşığı kadar süzme bal gezdirilir.

Not: İsteğe göre kapalı ve açık şekilde yapılabilir.

