



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN PEKMEZLİ PİDE

Hamuru için:

1 su bardağı ılık süt

1 paket (42 gram) yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı tozşeker

1 adet yumurta

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1,5 su bardağı Koska Keçiboynuzu (Harnup) Pekmezi

1,5 su bardağı Koska Tahin

1'er çay bardağı tozşeker ve su

1 adet yumurta sarısı

Hamur için ılık sütü derin bir kaba alın. Üzerine yaş maya ve tuz ekleyip, 15 dakika bekletin. Daha sonra içine tereyağı, tozşeker ve yumurta ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyip, tüm malzemeyi yoğurun (gerekirse ılık süt veya su ilave edebilirsiniz). Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve kabarması için 40 dakika dinlendirin. Yumurtadan büyük bezeler yapın ve elinizi una bulayıp, ortalarını çukurlaştırarak, kahve tabağı büyüklüğünde genişletin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzeri için keçiboynuzu pekmezi, tahin, tozşeker ve suyu bir kaptaki karıştırıp, suluca bir karışım elde edin. Hamurun ortasına bu karışımı kaşıkla paylaştırın ve kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.