



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAHİNLİ PEKMEZLİ PİDE

1 su bardağı ılık süt  
1 paket (42 gram) yaş maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 adet yumurta  
Aldığı kadar un  
Üzeri için:  
1'er su bardağı pekmez ve tahin  
1'er çay bardağı toz şeker ve su  
1 adet yumurta sarısı

Süte maya ve tuz ekledikten sonra 15 dakika bekletin. Tereyağı, toz şeker, yumurta ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun, 40 dakika dinlendirin. Yumurtadan büyük bezeler yapın ve elinizi una bulayıp ortalarını çukurlaştırarak, kahve tabağı büyüklüğünde genişletin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzeri için pekmez, tahin, toz şeker ve suyu karıştırın. Hamurun ortasına bu karışımı kaşıkla paylaşın ve kenarlarına yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.