



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (AYDIN)

1 orba kaşığı toz şeker
1 orba kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık su
Aldığı kadar un
Üzeri için:
2 su bardağı tahin
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı bal

Toz şeker ve mayayı derin bir kaba alın. Üzerine ılık su ekleyip, kabarana dek bekletin. Daha sonra ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar azar azar un ilave edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve kabarana kadar bekleyin. Hamurdan parçalar koparın ve hafif unlanmış zeminde merdane ile ince olacak şekilde açın. Birer orba kaşığı tahin ile toz şeker koyup, tekrar yoğurun. Beş dakika bekledikten sonra merdaneyle incecik açın ve üzerine tahin sürüp, toz şeker serpin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine bal gezdirin ve ceviz serpin.