



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (AYDIN)

Aydın Valiliği

500 ml litre süt
1 paket kuru maya
Alabildiği kadar un
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 bardak çift kavrulmuş tahin
1 su bardağı bal
1 bardak toz şeker
1,5 su bardağı ceviz
1 kahve fincanı susam
1 kahve fincanı çam fıstığı

Derin bir kapta ılınan süt içerisinde şeker eritilir.

Kuru maya ilave edilir. Üzerine un ilave edilerek yoğrulur. Kıvam almaya yakın tuz eklenir ve yoğrularmaya devam edilir. Hamur, üzerine ıslak bir bez kapatılarak dinlendirilir.

Yuvarlak iri bezelere ayrılarak dikdörtgen biçiminde açılır.

İçine tahin sürülür, üzerine toz şeker serpilip rulo halinde sarılır, yuvarlak hale getirilip merdaneyle bastırarak tekrar açılır. Tahin ve bal istenilen miktarda hamur üzerine sürülür.

Fırın tepsi içine yağlı kağıt konarak serilir, 200 derecede fırında pişirilir. Üzerine susam ve çam fıstığı serpilerek sıcak servis edilir.

Not: Bayramların vazgeçilmez tatlısıdır.

