



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Pide hamuru gibi hamur yoğrulur. Hamur bezelerinin üzerine tahin konulur ve rulo haline getirilip kıvrılır. Yirmi dakika kadar bekletildikten sonra pide halinde fırına sürülür. Kızarması için üzerine pekmez sürülür. Arzuya göre, rulo haline getirilip kıvrılmış tahinli hamurlar olduğu gibi pişirilebilir. Eskiden pide şeklinde uzun pişirilirdi. Günümüzde yuvarlak olmaktadır. Düğün ve mevlit yemeklerinde yenilir. Tahanlı (tahinli) pidenin yanına şekerli ağda ve tuluk peyniri konulur. Yiyenler, pidelerini bu yiyeceklere batırarak (bandırarak) yerler.

