



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (BURSA)

3 su bardağı un
1,5 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığından biraz fazla kuru maya
1 yumurtanın beyazı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1,5 çay bardağı şeker
1,5 çay bardağı su
1 su bardağı tahin
1 yumurtanın sarısı

Unu yoğurma kabının içine alıp ortasına elinizle bir havuz açın.

Maya, süt, yağ, şeker, tuz ve yumurtanın beyazını unun ortasına ilave edin.

Kaptaki karışımı yumuşacık bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru ne kadar uzun yoğurursanız lezzeti de o kadar artacaktır.

Yoğurduğunuz hamurun üzerini streç film kullanarak kapatın.

Yaklaşık 1 saat kadar sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın.

Bu sırada tahin, toz şeker ve suyu bir kâbı içine alın.

Toz şeker tamamen eriyene kadar karıştırıp bir kenarda bekletin.

Güzelce mayalanan hamuru gazının çıkması için tekrar yoğurup 10 eşit bezeye ayırın.

Her bir bezeyi tezgahın üzerinde ellerinizle yuvarlak biçimde açın.

Daha sonra hamurların ortasına bastırarak inceltin.

Kenarları hafif kalın kalacak biçimde şekillendirin.

Hazırladığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın.

Hamurların ortasına hazırda beklettiğiniz tahinli karışımdan 3-4 tatlı kaşığı koyup kaşığın arkasını kullanarak hamurun her yerine yaydırın.

Bu işlemi bütün bezeler bitene kadar tekrarlayın.

Hazırladığınız pidelerin üzerine şeker serpin

Pidelerin kenarlarına da yumurta sarısı sürün.

Önceden 170 derece ısıtılmış fırında kenarları kızaran kadar pişirin.

Hazırladığınız bezeleri fırından çıkardıktan sonra dilerseniz hemen dilerseniz üstlerine bir bez örtüp bekleterek daha sonra servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145077 • adı:Tahinli Pide (Bursa) • gönderen:baron • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:54