



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (BURSA)

<https://www.acunn.com>

3 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta
1 adet yaş maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tahin
1 yemek kaşığı pekmez

Bir kabın içine 1 adet yumurta, 1 su bardağı şeker, süt, tuz, sıvı yağ ve mayayı alıp karıştırın.

Bu karışıma unu azar azar ilave ederek kıvam almasını sağlayın.

Üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın.

Mayalandıktan sonra hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımıyla yuvarlak bir biçimde açın.

Kenarlarını kıvrarak şekil verin, tabanının ince olmasına özen gösterin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine alın.

Bir kabın içinde tahin, pekmez, 1 su bardağı şeker ve yarım su bardağı su ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız hamurun ortasına dökün.

Kenarlarına yumurta sarısı sürün, 180 derecelik fırında her yeri pişene kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin.

Çıkarıp afiyetle tüketin.

Not: Pekmez kullanmak sosun nefis bir kıvam almasını sağlayın. Pekmez kullanmazsanız sos hamura yapışır ve dilediğiniz sonucu elde edemezsiniz.

