



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAHİNLİ PİDE (BURSA)

Unu genişçe bir kaba alın. Mayayı ılık suyla eriterek una ilave edin. Margarin, sıvıyağ ve 2 yumurtayı da ekleyip yoğurun. Yoğurma işlemi sırasında gerekirse ılık su ilave edin. [?]Ayrı bir kapta şeker ve tahini karıştırın. [?]Hamuru yuvarlak şekilde açın. Üzerine hazırladığınız şeker ve tahinli karışımı yayın. Hamuru rulo yapıp gül şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine alarak 15 dakika dinlendirin. [?]Üzerine yumurta sarısı sürüp beyaz susam serpin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin.
