



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Un
Aldığı Kadar Su
1 Su Bardağı Tahin
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Yarım Çay Bardağı Toz Şeker

Un ile su hamur haline getirilir. Başka bir kaptta tahin ile sıvı yağ karıştırılır. Parçalara ayrılan hamur tek tek oklava veya merdane ile açılır, tahin her tarafına eşit dağıtılacak şekilde sürülür. Rulo haline getirilen tahinli hamur yarım saat kadar beklemeye alınır. Beklemeden sonra karışımı hamur kayak tabak şeklinde açılır üzerine biraz daha tahin sürülüp isteğe göre şeker ilave edilir. Sonra taş fırına sürülerek üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Tahinli pide genellikle fırınlarımızda sabah kahvaltılık olarak pişirilir. Vefat edenlerin akrabaları ve dostları tarafından vefatı izleyen günlerde ölen kişinin evinde kahvaltılık olarak ikram edilir. Ayrıca söz kesildikten sonra, ertesi gün oğlan evi kız evine kahvaltıya, tahinli pide ve hediyelerle gider (oya, havlu, elbiselik vs.). Oğlan evinden gelen bayanlara oyacı yazmalar örtülür. Kahvaltıdan sonra, gelen tahinli pideler, kız evi tarafından konu komşuya dağıtılır.

