



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1 kg un
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı pekmez
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
250 gr tahin
1/5 çay kaşığı tuz

Mayayı 1 su bardağı ılık suda ıslatıp içine 1 tatlı kaşığı pekmez ilave edip karıştırın 10 dakika kadar bekletin. 3 su bardağı unu yoğurma kabına koyun, ortasını açıp mayalı su, yumurta akı ve tuzu ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üstünü temiz bir bezle örtün, ılık bir yerde yarım saat dinlendirin. Tereyağını eritin, içine tahini katıp iyice karıştırın. Hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere bölün. Bezeleri 20 santim çapında açın ve tahinli karışımı sürün. Dikkatlice kıvrırarak uzun bir rulo haline getirin. Hamurun iki ucunu elinizle birbirine ters istikamette kıvrırarak burğu şekli verin. Uzatabildiğiniz kadar uzattıktan sonra gül gibi sarın. Üzerine hafifçe bastırarak yuvarlak şekil verin. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Oda sıcaklığında yarım saat kadar kabarmaya bırakın. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Arzu ederseniz doğranmış ceviz serpin. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirip ister sıcak ister soğuk servis edin.

