



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PİDE

1 ay bardağı Dövülmüş Ceviz
1 Tatlı kaşığı Pekmez
1 Su bardađı Su
250 Gr Tahin
4 orba Kaşığı margarin
3 Su bardađı Un
Yarım Paket Yaş Maya
1 Adet Yumurta
Tuz

Mayayı 1 su bardağı ılık suda ıslatın, içine 1 tatlı kaşığı pekmez ilave edip karıştırın. 10 dakika kadar bekletin. 3 su bardağı unu yoğurma kabına koyun, ortasını havuz biçiminde açın. Mayalı su, yumurta akı ve bir tutam tuzu ortadaki havuza koyun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üstünü temiz bir bezle rtn, ılık bir yerde yarım saat dinlendirin. Margarini eritin, içine tahini katıp iyice karıştırın. Hamuru 10 eşıit bezeye bln. Bezeleri 20 santim çapında açın. Tahinli karışımı üzerlerine sürün. Dikkatlice kıvrırarak uzun bir rulo haline getirin. Bu hamuru mermer tezgâha veya sert bir zemine vurarak eskitin. Hamurun iki ucunu elinizle birbirine ters istikamette kıvrırarak burgu şekli verin. Uzatabildiđiniz kadar uzattıktan sonra gl gibi sarın. zerine bastırarak oval şekil verin. Yağlanmış tepsilere aralıklı olarak yerleştirin. Ilık bir yerde yarım saat kadar kabarmaya bırakın. Fırını 200 (turbo 180) derecede ısıtın. Hamurların zerine yumurta sarısı sürün. Dövülmüş ceviz serpiştirin. Kızgın fırının alttan ikinci rafında 20-25 dakika kadar pişirin. stne sürdüğünüz yumurta pembeleşmiş olmalı. Fırından çıkarınca yumuşaması için üstünü sarın. Sıcak, ılık veya soğuk olarak, yanında çayla birlikte servis yapın.