



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PİDE

2,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 çorba kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
1 yumurta  
Üzeri için:  
3 çay bardağı tahin  
3 çay bardağı şeker  
5 çorba kaşığı pekmez  
1 yumurta sarısı

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın. Yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat beklethin. Hamuru kabarmaya başlamış tezgahta küçük hamurlar yapıp ortasını hafifçe açın. Tepsiyeye yerleştirin. Üzerine bir kabın içinde pekmez, şeker ve tahini karıştırıp kaşıkla ortasına koyun. Kenarlarına yumurta sarısını sürün. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.04.2023