



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PİDE

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 Su Bardağı Sıvı Yağ  
1 Su Bardağı Su  
2 Yumurta  
100 gr Toz Şeker  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
Yaş Maya  
300 gr un  
Harç İçin:  
1 su bardağı tahin  
1 su bardağı su  
Yarım su bardağı toz şeker

Maya bir su bardağı soğuk suda eritilerek mayasının gelmesi beklenir. Yumurtaların sarısı üzerine sürmek için ayrılır, yumurtanın beyaz kısmı şeker ve yağ karıştırılır un yavaşça bu karışıma ilave edilir. Yumuşak bir hamur elde edilerek üzeri kapatılır mayasının gelmesi beklenir. Mayası gelen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınarak oklava ile inceltir. Açıklar hamurların kenarları yarım santim içe kıvrılarak tepsiye dizilir. Tepside bir süre daha hamurun mayasının gelmesi beklenir, kenarlarına yumurta sarısı sürülür. Tahine şeker ve su eklendikten sonra hamurun ortasına yerleştirilerek orta ısıdaki fırında pidelerin üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Osmanlı Saray mutfağından günümüze yansıyan tahinli pide yaygın olarak tüketilmektedir. Bursa'da tahinli pide üretimi yapan pide fırınları bulunmaktadır.

