



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PİDE

3 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta
1 adet yaş maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tahin
1 yemek kaşığı pekmez

Hamur için 1 adet yumurta, 1 su bardağı şeker, süt, tuz, sıvı yağ ve mayayı derin bir kasede karıştırın. Unu azar azar ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene dek yoğurun.

Nemli bir örtünün altında mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımıyla yuvarlak açın.

Kenarlarını kıvrarak şekil verin, tabanının ince olmasına özen gösterin.

Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine alın.

Ayrı bir yerde tahin, pekmez, 1 su bardağı şeker ve yarım su bardağı suyu karıştırın.

Hazırladığınız hamurun ortasına dökün.

Kenarlarına yumurta sarısı sürün, 180 derecelik fırında her yeri pişene kadar yaklaşık 20 dakika kadar pişirin. İlininca servis edin.

