



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PİDE

- 1 yemek kaşığı kurumaya
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı ılık su
- Aldığı kadar un
- Üzeri için:
- 2 su bardağı kavrulmuş tahin
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı bal
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Öncelikle hamur için bir kaba toz şeker ve maya ve ılık su ekleyin ve karıştırın. Daha sonra ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar azar azar un ilave edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve kabarana kadar bekleyin. Hamuru minik bezelere ayırın ve hafif unlanmış zeminde merdane ile ince açın. Birer çorba kaşığı tahin ile toz şeker koyup, tekrar yoğurun. 5 dakika bekledikten sonra merdaneyle incecik açın ve üzerine tahin sürüp, toz şeker serpin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerine bal gezdirin ve ceviz serpin. Afiyet olsun.

