



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PİDE

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
Yarım su bardağı margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
3 yumurta
Yarım çay bardağı tozşeker
1 su bardağı tahin
Yarım çay bardağı beyaz susam
Alabildiği kadar ılık su

Unu genişçe bir kaba alın. Mayayı ılık suyla eriterek una ilave edin. Margarin, sıvıyağ ve 2 yumurtayı da ekleyip yoğurun. Yoğurma işlemi sırasında gerekirse ılık su ilave edin.

Ayrı bir kaptaki şeker ve tahini karıştırın.

Hamuru yuvarlak şekilde açın. Üzerine hazırladığınız şeker ve tahinli karışımı yayın. Hamuru rulo yapıp gül şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine alarak 15 dakika dinlendirin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp beyaz susam serpin. 180 derece fırında 15 dakika pişirin.