



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PİDE

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 3 su bardağı un
- 1 tutam tuz

Dolgusu için:

- 250 gr. tahin
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı toz şeker

Bir kasede ılık su maya ve şekerini iyice karıştırıp 5 dakika bekletin.

Derin bir kaseye unu ekleyip ortasını çukur gibi açın ve mayalı karışımı dökün önce çatalla karıştırıp kenarlarından tuz ekleyin, hamur birleşmeye başlayınca pürüzsüz olana kadar iyice yoğurun. Hamuru bir kaseye alıp üzerini kapatın ve 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamuru yeniden yoğurun ve 8 eşit bezeye bölün.

Bir sos tenceresinde tereyağını eritin ve tahinle karıştırıp kenara alın.

Hazırladığınız her bezeyi yemek tabağı büyüklüğünde açıp üzerine tahin sürün ve 2 tutam toz şeker serpin. Tüm katları bu şekilde hazırladıktan sonra hamuru rulo yapın ve tezgaha vurarak tahini yedin.

Ardından hamuru uzunca rulo yapıp gül gibi sarıp pişirme kağıdının üzerine alın. Hamurun üzerini parmaklarınızla hafif bastırıp tekrar tahin dökün ve şeker serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20- 25 dakika pişirin.

