



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ PİDE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık süt

3,5 - 4 su bardağı un

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta akı

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Dolgu:

1,5 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı tahin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ekleyin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, ılık süt, yumurta akı ve sıvı yağ ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Toz şekeri mutfak robotuna alıp birkaç kez karıştırarak biraz öğütün. İnce toz haline getirdiğiniz toz şekeri ve tahini derin bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın.

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurup 8 eşit parçaya bölün. Bir parça hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alın, ortasından başlayarak parmaklarınız ile hafifçe bastırarak ortası çukur kenarlarında 1-2 cm yükseklik olacak şekilde 12 cm çapında açın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp tepsilere sıralayın. Hamurların kenarlarına yumurta sarısı sürün. Hazırladığınız tahinli karışımı hamurların içlerine doldurun. Üzerlerini ikinci bir fırın tepsisi ile kapatıp 10 dakika bekletin Üstteki tepsileri kaldırıp hamurları fırına yerleştirin ve pişirin. Pişirmenin 10. dakikasında tepsi yerlerini değiştirerek belirtilen sürede kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169394 • adı:Tahnili Pide • gönderen:Gül • indirme tarihi:30.03.2025 - 19:57