



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PİDE

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

Hamur İçin:

3 su bardağı un  
1 su bardağı ılık su  
1 yemek kaşığı kuru maya  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

1 su bardağı tahin  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı ceviz içi (isteğe bağlı)

Üzeri İçin:

1 adet yumurta sarısı  
Susam

Bir kaseye ılık suyu dökün, üzerine kuru mayayı ve toz şekerini ekleyip karıştırın. Mayanın aktifleşmesi için 5-10 dakika bekleyin.

Büyük bir karıştırma kabına unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp sıvı yağı, tuzu ve aktifleşmiş maya karışımını ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 1 saat mayalanmaya bırakın.

Bir kaptan tahin ve toz şekerini karıştırın. Karışımın homojen olması için iyice çırpın. İsteğe bağlı olarak ceviz içini de ekleyebilirsiniz.

Mayalanan hamuru 2-3 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı unlanmış zeminde merdane ile oval şekilde açın. Hamurun ortasına tahinli karışımı yayın ve hamurun kenarlarını pide şekli vererek içe doğru kıvrın.

Üzerine Yumurta Sarısı Sürün:

Pidelerin kenarlarına fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün ve üzerlerine susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180°C (350°F) fırında, pidelerin üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak tahinli pideleri dilimleyerek servis yapın. Hem sıcak hem de soğuk olarak tüketilebilirler. Yanında çay veya kahve ile mükemmel bir uyum sağlar.



