TAHİNLİ PİDE (ŞEREFLİKOÇHİSAR ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un
Su
Tahin
Margarin
Tuz

Un suyla karıştırılarak hamur haline getirilip mayalanmaya bırakılır, Kabaran hamura tuz ve margarin katılarak iyice yoğrulur ve el ile hamur yufka biçiminde açılır. Açılan yufkanın üzerine tahin dökülerek el ile yedirilir, bu işlem tekrarlanarak tahinin hamura yedirilmesi sağlanır. Daha sonra hamur yuvarlanarak birer pide yapılacak büyüklükte kesilip beze oluşturulur. Oluşturulan bezeler bir bez üzerine alınarak dinlenmeye bırakılır. Kıvama gelen bezeler el ile şekillendirilerek, odun ateşinde orta sıcaklığa ulaşan fırına sürülür.
Servis Şekli: Piştikten sonra fırından çıkarılan tahinli pideler dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra dilimlenerek servis yapılır. Tahinli pideler soğuk olarak da tüketilebilir. Uzun zaman bekletilmek isteniyorsa, buzdolabına konulup tüketileceği zaman ısıtılarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:80618 • adı:Tahinli Pide (Şereflikoçhisar Ankara) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:57