



TAHİNLİ PİDE (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

200 gr hamur
130 gr tahin
85 gr şeker
15 gr susam

Hamuru elle yuvarlak bir biçimde açılır. İçine tahin dökülüp hamurun her tarafına yedirilir. Daha sonra içerisine şeker koyup şeker tahin ve hamur yedirilir. Hamur dolanarak katlanıp tekrar yuvarlak bir şekilde açılır. Yine üzerine tahin sürülerek üzerine susam ve tereyağı ilave edilerek firma verilir. Ateşten uzak pişmesi önemlidir. Piştikten sonra servise sunulur.

Not: Tek porsiyon tahinli pidenin çapı 30 cm.'dir.

