



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNOPİTA (YUNANİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

220 gr. toz şeker
2,5 su bardağı un
1 su bardağı tahin
25 gr. margarin
1 portakal kabuğu rendesi
3/4 su bardağı portakal suyu
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 su bardağı dövülmüş ceviz
1/2 su bardağı sultan üzümü
1/2 tatlı kaşığı yenibahar
bir tutam tuz

25 cm. çapında fırına giren seramik bir kabı margarin ile yağlayın. Yağlı kağıdı kabın dibine göre keserek, seramik kabın dibine yerleştirin. Tekrar yağlı kağıdı margarin ile yağlayın. Üzerine bir parça un serpererek, unun fazlasını kabı silkeleyerek atın. Tahini şeker ve portakal kabuğu rendesi ile birlikte, bir çırpıcı ile 10 dakika kadar çırpın. Daha sonra yavaş yavaş taze sıkılmış portakal suyunu ilave edin. Una; yenibaharı, bir tutam tuzu ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Baharatlı unun önce yansını tahin ve şeker karışımına ilave edip karıştırın. Tahin unu iyice yiyince, kalan unu ilave edin ve tekrar karıştırarak unu tahine yedin. Daha sonra sultan üzümünü ve dövülmüş cevizi ekleyip tekrar yoğurun. Hamurunuz ekmek hamuru gibi olmalıdır. Hamurunuzdan küçük bir parça ayırıp kalan hamuru yağladığınız kaba koyun. Üzerine ayırdığınız hamur parçasıyla arzu ettiğiniz gibi şekiller yaparak Pita'nızı süsleyip, üzerine temiz bir mutfak bezi örterek, oda sıcaklığında 30-40 dakika, hamur hemen hemen iki misli kabarınca kadar bekletin.

Daha sonra Tahinopita'yı 160 derecede kızdırılmış fırında 55-60 dakika pişirin. Pita'nızın piştiğini ince uçlu bir bıçağı Pita'ya batırarak anlayabilirsiniz. Bıçağınız, hafif parlak ama yapışmadan, temiz çıkmalıdır. Pişince kabı ters çevirerek Pita'yı çıkarın. Yağlı kağıdı aldıktan sonra, fırın dışında fırının ızgara telinde, 3 dakika kadar içini çekmesi için bekletin.

Soğuduktan sonra Tahinopita'yı ekmek kutusunda saklayarak dilediğiniz zaman tüketebilirsiniz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.04.2015

