

Tahinli Pide

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut

1 paket yas maya

1 tatli kasigi tuz

2 corba kasigi tereyag

1 corba kasigi seker

1 yumurta

aldigi kadar un

Uzeri icin :

1.5 su bardagi tahin,

1?er cay bardagi toz seker ve su

Yapilisi

Ilk sut, yas maya, seker ve tuz 15 dakika bekletilir. Tereyag, yumurta ve un ile tum malzemeyi yogurup nemli bez altinda 40 dakika hamurun dinlenmesini saglayalim. Yumurtadan buyuk bezeler yapip yemek tabagi buyuklugunde genisletip, yaglanmis tepsiye dizin. Tahin, seker ve suyu guzelce karistirip hamurlarin uzerine yayin, hamurlarin kenarini pide gibi uste kivirin. Onceden isitilmis 200 C firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin. Sicak yada ilik servis edin, servis esnasinda pidelerin uzerine birer kasik tahin gezdirebilirsiniz.