

Bursa Tahinli Pide

Toplam 62 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~410 kcal

Bursa tahinli pide, mayalı hamuru tahin ve şekerle rulo sarımsaklı zartan kokulu bir kahvaltılık tatlıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 paket Kuru maya
- 1 su bardağı Tahin
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Yağ
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Un, maya, su ve yağla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 35 dakika mayalandırın.
- Hamuru açın ve şekeri yüzeye yayın.
- Rulo sarımsaklı pide şekli verin.
- 190°C fırında 20-22 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Tahinli harcın hamurun kenarına şerhler sürmek fırında kızarmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık keşilimleyip çay yanında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam