

# Tahinli Pide

Toplam 63 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 14/10

İç Anadolu tahinli pidesi ince hamurun üzerinde tahin ve şekerle fırında pişirilen, kuru bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 7 gr Maya
- 200 gr Tahin
- 120 gr Şeker

## Yapılış

1. Un, maya ve suyla hamur yoğurup 35 dakika mayalandırın.
2. Hamuru açın, tahin ve şeker sürün.
3. 220°C fırında 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Mayaladıktan sonra hafifçe yumruk atıp tekrar bekletmek iç dokuyu düzenler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına kuru incir dilimi ve bir kaşık yoğurtla kontrastli tadı mükemmelleştirin.

## Alerjenler

Gluten

Susam