

Tahinli Pide

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 Dakika (mayalanma hariç)
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 1/4 su bardağı sıvı yağ
- 3,5–4 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı toz şeker

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tahin
- 1 tatlı kaşığı pekmez

Kiraz'ın Mutfağı

- 1 tatlı kaşığı su

Yapılışı:

1️⃣ **Hamurun Hazırlanması**
Ilık süt, su, şeker ve mayayı bir kapta karıştırın. 5 dakika bekletin. Ardından sıvı yağ, tuz ve azar azar un ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

2️⃣ **İç Harcın Hazırlanması**
Bir kasede tahin ve toz şekeri karıştırın. Akışkan kıvamda bir harç elde edin.

3️⃣ **Şekillendirme**
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi ince oval şekilde açın. Ortasına tahinli harçtan sürün. Kenarları kapatıp tekrar hafifçe bastırarak açın.

4️⃣ **Pişirme**
Üzeri için tahin, pekmez ve suyu karıştırıp pidelerin üzerine fırça ile sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika kadar pişirin.

Lezzet İpucu: >>

🍒 Tahinli harcın daha yoğun ve lezzetli olması için içine bir tutam tarçın ekleyebilirsiniz. Ayrıca pişirmeden önce üzerine susam serpmek harika bir aroma verir.

Kiraz'ın Mutfağı