

Bursa Cevizli Tahinli Pide

Toplam 83 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 4/10

Bursa tahinli pidesi, ince açılmış mayalı hamuru tahin, şeker ve cevizle doldurup fırında kızartarak tatlı bir pide yapar.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 su bardağı Tahin
- 0.8 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Un, maya, tuz ve ılık suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 30 dakika kabarana kadar dinlendirin.
- Tahin, şeker ve cevizi koyu bir harç gibi karıştırın.
- Hamuru ince açılmış tahinli harcın üzerine kapatın.
- 190°C fırında 16-18 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Tahinli harcın ince yaymak pidenin ortasını hamur kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında kızarıncılimleyip çay yanında servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Susam

Kuruyemiş