



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUMUR (RİZE)

Rize İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sıcak mısır ekmeği
Tereyağı
Minci (lor, çökelek)

Sıcak mısır ekmeğinin içi yayvan bir kap içersine boşaltılır. İçersine bol miktarda tereyağı ve tuzlu minci katılarak karıştırılır. Mısır ekmeğinin sıcaklığında yağ, ekmeğe ve minciye sirayet eder. Soğutulmadan yenir. Sıcak ekmek bulunmadığı zamanlarda soğuk ekmek bir tavanın içine ufaltılıp yağı ve mincisi konur. Sonra hafif ateşte ısıtılarak yağın ekmeğe nüfuz etmesi sağlanır. Böylece leziz ve besleyici bir yiyecek elde edilmiş olur.

