



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TROPİTA (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

1 su bardağı süt

2 su bardağı su

Az miktarda yaş maya

Tuz

Şeker

3-4 su bardağı beyaz un

Rendelenmiş kelle peyniri (Kelle peyniri Çeşme ve çevresinde bolca tüketilmektedir)

Hamur yoğrulduktan sonra yarım saat dinlendirilir.

Avuç içi kadar top top beze yapılır.

Sonra yuvarlak şekilde lahmacun gibi açılır.

Kızgın zeytinyağında çift taraflı olarak pişirilir.

Pişen hamur tepsiye koyulur.

Üzerine "kelle peyniri" rendelenir.

Sonra tekrar pişirdiğimiz bir hamur üzerine koyulur ve tekrar onun da üzerine kelle peyniri rendelenir.

Hamuru pişirirken bir tarafı şişerse o kısmı bir maşa veya bıçakla bastırın ki hamur tam olarak pişsin.

Tropitayı yiyecek kişi sayısına göre 5-10 kat hamur koyarak yapabilirsiniz. Her hamurun üzerine kelle peyniri serpmeniz yeterlidir.

Not: Rumlardan kalma bir Çeşme yemeğidir. Özellikle sabahları kahvaltılarda çok güzel olur. Çayla birlikte kahvaltıda mutlaka denemenizi tavsiye ediyorum. Tropitayı Sakız Adası'nda muska böreği gibi yaptıklarını gördüm; ancak Çeşme ve Alaçatı'da hamur yuvarlak açılır ve pişen hamurun üzerine kelle peyniri serpilerek servis edilir.

