



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAZLAMA (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Trabzon'un köylerinde, evlerin mutfak bölmelerinin ortasında, ya da baş taraflarında bulunan ocaklar, ekmek, yemek pişirmek ve ısınmak için kullanılır. Bu ocaklarda demirden yapılmış üç ayaklı bir saçayağı bulunurdu. Bu saçayağı üzerine konarak kızdırılan saç, mısır ya da buğday unundan hazırlanarak kabarmaya bırakılan hamur, kabardıktan sonra, pide kalınlığında yayılır ve her iki tarafı kızartılarak bazlama denilen pide yapılırdı. Bazlama, sıcak olarak, tereyağı sürülerek yenir.