



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜVZLİ GEÜZĞZNEYİ

(Peynir Tavalama)

Kamil Aksoylu

Peynir tavalama Lazlarda her öğün yenebilen geleneksel bir yemektir. Çok basit ve çok pratik olmasının yanında, her Lazın çok da ucuza mal ettiği bu yemek en saygın bir yemektir. Ağır misafirler geldi mi mutlaka peynir tavalama yapılır. Misafirler için genelde kaymaktan elde edilen peynirle yapılan bu tavalama yemek altı olarak verilir. Normal zamanlarda kişiye göre, miktarına göre ve o anki zaman sıklığına göre sadece bu yemekle doyulup kalkılabilir de, çoğunlukla sofralarda çorba gibi alt yemek çeşidi olarak yer alır. Peynir tavalama Lazlarda sabah dahil her öğün yenebilir.

Malzeme (Dört Kişilik)

Taze peynir
taze tereyağı.

Yapılışı:

150 gr. Peynir 2-3 mm kalınlığında, birkaç santim ebadında plakalar halinde kesilerek bir tabağa konur. İki yemek kaşığı (100 gr.) tereyağı kulaklı bakır tavada eritilir. Yağ pembemsi renk alana kadar kızartılır. Pembeleştiği an hemen peynirler kulaklıya dökülür. (Gecikilirse tereyağı çabuk yanar) Arzuya göre yarım çay bardağı su konabilir. Bir dakika sonra ocaktan alınıp soğutmadan yenmelidir.