



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ EKMEK (ELAZIĞ)

1 kg. tuzsuz taze peynir
500 gr toz şeker
1 kg mayalı ekmek hamuru (250x4) adet

Elazığ'a ait olan ve genellikle pide (açık ekmek) ekmeği yapan fırınlarda yapılan peynirli ekmek, evlerde de yapılmaktadır. Normal mayalı ekmek hamuru yuvarlak veya elips şeklinde açılıp taze peynir ufalanarak açılan hamurun üzerine yayılır. Hamurun kenarı kıvrılarak peynirin üzerine tozşeker serpilir ve fırında yeteri kadar ekmek gibi pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılarak kesilip servis yapılır.