



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLEKİDE EKMEK (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Özellikle Of, Çaykara yöresinde eskiden, pileki taşı denilen yumuşak taştan ya da topraktan yapılan yayvan çanaklarda ekmek pişirilirdi. Pileki, odun ateşi üzerindeki üç ayaklı demir saçayağına ters olarak konur ve kızdırılır. Ya da yanan fırına konup kızdırılır. Sonra bu pilekinin içine mısır unundan yoğrulmuş ekmek hamuru doldurulur ve pişirilerek mısır ekmeği elde edilirdi. Bu mısır ekmekleri genellikle mayasız hamurdan yapılırdı. Pilekiye hamur konduktan sonra üzerine saç kapatılıp sacın üstünde ateş yakılarak da ekmek pişirilirdi.
