



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAMSUN PİDESİ HAKKINDA

<https://karadeniz.gov.tr>

Doğu Karadeniz boyunca yerleşim birimlerinin hemen hepsinin kendi adıyla meşhur pidesi vardır. Hazırlanış biçimleri, hamurun içine katılan malzemeler ve sunumları itibarıyla birbirlerinden farklıdır. Bafra pidesi gevrekli; Çarşamba pidesinin hamuru daha yumuşak ve yağlıdır. Çarşamba'da yapılan pide Bafra pidesinden biraz daha geniş olur. İnce, pişkin ve yumuşaktır. Pidenin yapımında kullanılan hamur biraz daha sulu yoğrulur. Hamur sulu yoğrulduğu için Çarşamba pidesi yumuşak olur. Terme pidesinde ise soğan daha çok olur, pidedeki soğan tadı fark edilir. Trabzon pidesi kalın hamurlu, Tirebolu, Görele ve Espiye pidesi ince hamurludur. Pide için kullanılan hamur, hamurun açılması, dinlenme süresi, malzemelerin kalitesi, fırında kalma süresi, fırında kullanılan oduna bütün bu etkenler pidenin lezzetine etki eder.

Not: Samsun'da özellikle pazar günleri kahvaltıda pide yeme alışkanlığı sosyal bir olaya dönüşmüştür. İl genelinde daha ziyade kıyı yerleşimlerinde Hafta sonlarında pide yeme alışkanlığı Bafra, Çarşamba ve Terme ilçelerinde yaygın olarak devam eden bir gelenektir. Bu ilçelerde zaman içinde pidenin yapılışında farklılıklar ortaya çıkmış ve her üçü kendi adlarıyla piderini tescillemişlerdir. Pidecilerdeki hazır pidenin yanı sıra pek çok insan evlerinde bir gün önceden hazırladıkları kıymayı fırına götürerek de pide yaptırabilmektedirler. Hafta sonlarında pek çok fırının önünde pide sırası bekleyen insanların kuyruk oluşturduğu görülür. Bafra pidesi Yapılışı ve servis aşamalarındaki farklılıklardan dolayı Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenmiştir. Yapılışındaki hamurun kıvam ve şekli, kullanılan malzemelerin Bafra ilçesine ait olması ve servis öncesi yağlanmasındaki farklılıklar Bafra Pidesine ayrı bir özellik katmaktadır. Halk arasında genellikle cumartesi günü pide için gerekli malzemeler hazırlanıp, pazar sabahı pide fırınlarında Bafra Pidesi yaptırılır. Fırınlar ekmeğin üretimini durdurup sadece pide pişirirler. 1920'den 1960 yılına kadar olan dönemde de bilinen 8-10 pide fırınında, malzemelerin yine evlerde hazırlanarak getirilmesi ile Bafra Pidesi yapılmaya devam edilmiştir. Ayırt edici özellikleri: 1 porsiyon Bafra pidesi 70-75 cm uzunluğunda ve 3-4 cm eninde olup, üstü kapalıdır. Pişirildikten sonra tereyağı ile yağlanan Bafra pidesi 6 eşit parçaya kesilmesiyle (yaklaşık 12-13 cm uzunluğunda) servis edilir. Bafra pidesinin yapımında tereyağı kullanılmaktadır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023