



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA PİDESİ (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Mısır ya da mısır-buğday karışık unlardan yapılan hamurlardan "dönme tavaşı" denilen geniş tavalarda tava pideleri yapılır. Bu pideler, kabarmamış mısır unu hamurundan, ya da kabarmış mısır-buğday unu hamurlarından yapılan pidelerdir. Pidelerin yapılışı şöyledir. Önce ocağın üzerinde, saçayağı üstüne konan tavada sıvı yağ yakılır. Sonra pide için hazırlanan hamur pide kalınlığında tavaya yayılır. Altı kızardıktan sonra tava kapağı yardımı ile hamur tavada döndürülür ve hamurun üstü de kızartılır. Tava pideleri hamsili ve lamesli tava pidesi olarak da yapılırdı. Hamur tavada döndürüldüğü için bu bakırdan yapılan tavalara "dönme tavaşı" adı verilmiştir.