



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON PEYNİRLİSİ

350 gr hamur
70 gr Trabzon peyniri

Peynir bir gün önceden doğranır, rendeye vurulur ve bir miktar su karıştırılarak dinlenmeye bırakılır. Un, tuz ve maya karıştırılarak ekme  hamurundan daha gevşek hamur elde edilir. 350 gr.lık kesilerek şekillendirilir. Hamur tahta üzerinde dinlendirilir. Fırın 200 derece sıcaklığında hazırlanır. Yine ayrı bir tahta üzerinde kayık şeklinde hazırlanan hamur içine peynir konulur ve üzerine fırça ile su veya un bulamacı sürülerek fırına sürülür. Pi ince içine tereyağı konularak servis yapılır.