



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON PİDESİ

Dr. Mustafa Duman

Yağlı, yumurtalı, peynirli, kıymalı ve sucuklu pideler: Bu pideler günümüzde Trabzon pidesi olarak tanınan pidelerdir. Yağlı pide olarak adlandırılan pidenin üzerine fırına verilmeden önce tereyağı konurdu. Yumurtalı pidelerin üzerine ise tereyağına kırılmış yumurta konur. Peynirli pidelerin üzerine kolof peyniri denilen ve taze kaşara benzeyen Trabzon peyniri konur. Kıymalı - sucuklu pideler daha az yapılır. Trabzon'da ve İstanbul, Ankara gibi büyük kentlerde yalnızca bu pideleri üreten pide fırın ve dükkanları vardır.