



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRABZON YAĞLAMASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

1 su bardağı ılık su

Yarım paket instant maya

2 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 su bardağı un

Üzeri için:

1 kase rendelenmiş kolot peyniri

2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet yumurta

Kenarları için:

Tereyağı

Öncelikle yoğurma kabına ılık su, şeker ve mayayı alıp karıştırın ve 10 dakika mayanın aktifleşmesini bekleyin. Zeytinyağını ekleyin. Tahta kaşıkla unu ve tuzu azar azar ekleyerek karıştırın. Sonra elinizle yoğurmaya başlayın. Hamuru 3 dakika soğutmanı yeterli olacaktır. Ele yapışan bir hamur olacak. Elde ettiğiniz yumuşak hamuru üzerini örterek 30 dakika mayalanması için bekletin. Tezgahı unlayıp hamuru alın. Hamurun üstüne de un serpin. İkiye bölüp iki adet beze yapın. Yağlı kağıt serili tepsiye alıp, üzerini örtüp tekrar 30 dakika bekletin. İçi için; Kolot peyniri rendeleyip kenarda bekletin. Mayalanan hamurun birini tezgaha alın un serpererek elinizle açın. Hamur yumuşak olduğu için kolayca açılacaktır. Açtığınız hamurun çok ince olmamasına dikkat edin. 1 yumurtayı sarısından ve beyazından ayırın. Hamurun kenarına yumurta akını fırça yardımıyla sürün. Daha sonra kenarlarını katlayın ve iç kısmından elinizle bastırın. İç harcını koymadan hamurun ortasına biraz su serpip, boş olarak fırına koyup, hafif kızartın. Çıkarıp, orta kısmına bolca peyniri koyun. Üstüne parça parça tereyağını ekleyin. 220 derece fırında kenarları kızarana kadar pişirin. Yumurtalı yapmak isterseniz fırından çıkarmadan 2-3 dakika önce ayırdığınız yumurta sarısını pidenin üzerine ekleyin ve istediğiniz kıvamda pişene kadar bekleyin. Fırından çıkan pidenizin kenarlarına tereyağı sürüp servis edebilirsiniz.

