



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PİTAYKA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

2 su bardağı ılık su
2 kave kaşığı maya
Tuz
Aldığı kadar un

Bu hamuri tutuktan sora celsın koyson ema her yarım saat bu hamuri karıştırsın. 2 saat büle. Sora bi tepsiyi unlayısın bu hamuri alıp tepsideçi unlen toplaysın. Bikaç dane ata boyda kolaç yapaysın, kavi olmasın bi bezın üstune dizeysın. 15 dakika kadar celsın koyson. Ayrı bir kabda 4-5 yumurta kıraysın, 3-4 kaşık ciza ataysın. 4 kaşık zeytin, magdunuz, kopra. Bunlari isla karıştırsın. Em sora bu hamuri alısın bi tepsiye parmak ucunlen açaysın. Açtığın yere yumurtali cizayi ataysın. Üstüne çörek oti em isi furunda pişırsın koyson. (Kaynak Kişi: Selvinaz Top)

Not: Ramazana özel, içi evde hazırlanmak koşuluyla fırınlara sipariş edilerek ?yumurtali pitayka? yaptırılır. Hemen her evde, ramazan boyunca ?yumurtali pitayka? yaptırılır. Fırınlara verilen harç, iftara yakın bir zamanda evden getirilen özel tepsiler ile alınır. Tepsideki pidelerin üzerine, işlenmiş temiz havlular sarılarak yiyecekler evlere götürülür. ?Yumurtali pitayka?, aslında yumurtalı peynirli pidedir. Ancak, ramazan dışında bu pideler, fırınlarda yapılmamaktadır. Dolayısıyla özel gün yemeği olması açısından ayrı bir değer ve önemi bulunmaktadır.