



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİMİLANGE YAPRAĞI KAYGANASI (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Zimilange (*Smilax aspera* L.) Trabzon yöresinde, tarla ve yol kenarlarında yetişen bir dikenli bitkidir. Bazı yerlerde buna merulcan da denir. İlkbaharda taze yaprakları ve sürgünleri toplanır ve doğranıp suda haşlanır. Haşlanmış yapraklar mısır unu ile karıştırılır. Yapılan hamur içinde yanmış sıvı yağ bulunan kızartma tavaasına ince bir pide hamuru şeklinde yayılır. Üzerine mısır unu ve yumurtayla hazırlanan bulamaç gezdirilerek dökülür. Altı ve üstü kızardıktan sonra tava kapağı ya da [?]kıylı[?] denilen bakır tepsi içine konarak sofraya getirilir.