YAĞLI PİDE

Yarım paket yaş maya
1 su bardağı ılık su
1 adet kesme şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
4 çorba kaşığı tereyağı
4 adet yumurta

Önce hamuru hazırlamak için çukur bir kabın içine ılık su, maya ve şeker konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Daha sonra tuz ve fazla sert kıvamda olmayacak kadar, azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır,ılık ortamda 45 dakika bekletilir.
Süre sonunda kabaran hamurun havasını almak için birkaç tur çevrilir.
Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Har parça merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır.
Sonra ortasını çukurlaştırmak için parmak uçlarıyla orta kısmına bastırılır.
Hamurlar yağlı kağıt serilmiş tepsiye konur. Ortalarına tereyağı bırakılır.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. Hamur sararıp, tereyağı eriyince fırından alınır.
Hamurların kenarlarına ortadan alarak biraz tereyağı sürülür ve çukurlara birer yumurta kırılır, tuz serpilir ve tekrar fırına verilir.
Yumurtalar donana kadar pişirilir. Ilık servis yapılır.

Not: Yağlı pide Trabzon'a özgü bir lezzettir. "Trabzon yağlısı" olarak da bilinir.