KAHVALTILIK PAZILI ÇELENK

2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 demet pazı
1 adet soğan
2 adet simit
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı beyaz peynir (ezilmiş)
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Soğanı minik küp halinde doğrayıp 2 yemek kaşığı tereyağında kavurun. Üstüne ince doğranmış pazıları ilave edin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Pazılar yumuşamaya başlayınca önce yumurtayı karıştırıp pazılara ekleyin. Ocağı kapatmaya yakın beyaz peyniri de ilave edip biraz karıştırın ve ocağın altını kapatın.
Simitleri enine ikiye kesin. Pazılı harcı simitlerin iç kısımlarına paylaştırın ve 200 derece fırında 10 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:102658 • adı:Kahvaltılık Pazılı Çelenk • gönderen:timsal • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:37