



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI MUHLAMASI (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

- 1 Kilogram Pazi
- 100-150 Gram Kıyma Veya Et Kavurması
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 4-5 Adet Yumurta
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Önce pazılar, sapları ve yapraklarıyla beraber bir santim boyunda doğranır ve yıkanır. Bir tencereye 5-6 su bardağı su ve az tuz atılır. Su kaynayınca pazılar ilave edilip, 7-8 dakika rengi hafifçe dönünceye kadar haşlanır. Altı söndürölüp, süzdürölür ve soğumaya bırakılır. Soğuyan pazılar eller arasına alınıp sıkılarak bir portakal büyüklüğünde topar haline getirilir. Bu toparın ağız kapatılarak daha sonra kullanılmak üzere buzdolabında 2-3 gün kadar muhafaza edilebilir. Bir tarafta tencereye yağ konulur, ince kıyılmış soğanla beraber kıyma ya da et kavurması eklenip kavrulur. Salça ilave edilip, 2-3 dakika daha kavrulduktan sonra pazıların 2 veya 3 topu üzerine aktarılır. Pazılar da 2-3 dakika hep birlikte kavrulduktan sonra 1 su bardağı ılık su, tuz ve karabiber ilave edilerek altı da hafif kısılarak pişmeye bırakılır. Aradan 8-10 dakika geçtikten sonra tencerenin kapağı açılır, kişi sayısına göre 4-5 yumurta kaşıkla yemeğin içine açılan gözlele kırılır. Altı iyice kısılıp, 5-6 dakika daha pişirilir. Sıcak servis edilir.

